FRANGO AO FORNO COM ALECRIM

INGREDIENTES

500 g de coxa e sobrecoxa de frango

1/2 tomate picada

1/2 cebola branca picada

3 folhas de cheiro verde picado

1 dente de alho amassado

sal a gosto

azeite de oliva a gosto

2 pitadas de alecrim

MODO DE PREPARO

Corte o frango em pedaços (dá cerca de 4 pedaços de coxa e sobrecoxa).

Retire o couro e a gordura.

Tempere com com sal a gosto e alho.

Tempere com o tomate, a cebola e o cheiro verde picados.

Unte a forma com azeite de oliva .

Deposite os pedaços de frango temperado na forma.

Acrescente duas pitadas de alecrim ao frango.

Molhe os pedaços de frango com azeite de olive (untar).

Leve ao forno.

Asse em 250°C por cerca de 15 minutos.

Baixe o forno para 210°C e deixe assar por cerca de 25 minutos.

Verifique se está dourando.

Quando dourar (cerca de 40 minutos no forno ou antes) retire e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42633-frango-ao-forno-com-alecrim.html