FRANGO ASSADO COM GENGIBRE

INGREDIENTES

1 frango inteiro

1 ramo de alecrim

4 colheres de mostarda

1 colher de mel

1 pitada de pimenta do reino

2 caldo de frango dissolvido

1 colher de colorífico

3 dentes de alho picado

1 talo de gengibre cortado em rodelas

1/2 copo de suco de laranja

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem o frango, tempere com todos os ingredientes.

Deixe marinar por 12 horas leve ao forno por mais ou menos 2 horas ou até ficar bem dourado.

Retire da forma, solte todo o caldo que ficou na forma.

Bate no liquidificador, leve ao fogo, dissolva 2 colheres de farinha de trigo em um pouco de água.

Acrescente no caldo, deixe deixe ferver bem até ficar um caldo grosso.

Coloque sobre o frango e leve à mesa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42737-frango-assado-com-gengibre.html