

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 rodela
- 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 ferver bem até ficar um caldo grosso.

Coloque sobre o frango e leve à mesa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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