POMBO À INSPETORIA

INGREDIENTES

2 frango de médio porte

8 dentes de alho

50 g de sal

4 folhas de louro

50 ml de azeite

1/2 de azeitona

25 g de tomilho

25 g de alecrim

2 copos de vinho branco

MODO DE PREPARO

Deixe marinar o frango de um dia para o outro com todos os temperos descritos acima, reservando somente o vinho branco e a azeitona.

Depois de 24 horas, leve ao forno regado do vinho branco e a azeitona.

Doure por 40 minutos em fogo baixo, e após este tempo retirar o papel alumínio.

Acrescente mais azeite para dourar.

Deixe mais 35 minutos no forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48117-pombo-a-inspetoria.html