

FRANGO DE CHURRASCO (ORIGEM PORTUGAL)

INGREDIENTES

MOLHO BASE DE PIRI-PIRI:

Molho base de piri-iri: 2 pimenta malaguetas frescas

1 cabeça de alho

2 colheres de sopa de sal

2 colher de sopa de whisky

3 colheres de óleo de girasol

MOLHO BASE FRANGO:

Molho base frango: 1 colher de sopa do molho piri-iri

1/2 pimentão verde

1/2 pimentão vermelho

2 ramos de alecrim fresco

1 colher de sopa de sal grosso

1 frango de 1 1/2 kg

MODO DE PREPARO

MOLHO BASE DE PIRI-PIRI:

Molho base de piri-iri: Prepare esse molho 24 horas antes e reserve na geladeira em recipiente de vidro (porção para várias vezes, pode ser guardado por 14 dias).

Coloque em recipiente a pimenta malagueta fresca, a cabeça de alho e soque até virar uma pasta, adicione o sal, óleo e o whisky e mexa até obter um creme.

Reserve

PREPARO DO FRANGO:

Preparo do Frango: Moa no triturador os pimentões sem pele, acrescente sumo de 1 limão uma colher de sobremesa do molho Piri-Piri preparado antecipadamente.

Coloque um frango em uma superfície limpa com o peito voltado para cima. Corte o peito ao meio e dividir o osso do peito.

Pressione o frango para tê-lo aberto sobre a superfície. Remover o osso para trás após o corte em qualquer dos seus lados.

Arrume as metades osso do peito sob as asas e seque com um guardanapo de papel.

Na parte de fora (pele) faça pequenos furos e passe o molho preparado.

Sob a pele coloque ramos de alecrim.

Na parte interna coloque sal grosso.

Deixe descansar por 2 horas.

Aqueça a churrasqueira e coloque o frango na grelha dupla (tipo peixe), vire com frequência e quando começar a secar dê algumas batidas para tirar o excesso do sal grosso, virando repetidamente até dourar.

Servir acompanhado de arroz branco, batata frita e salada de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48169-frango-de-churrasco-origem-portugal.html>