FRANGO À ZAMBEZIANA

INGREDIENTES

1 frango médio

1 coco ralado

8 dentes de alho

1 folha de louro sal que baste

MODO DE PREPARO

Limpe bem o frango e deixe escorrer num passador

Rale o coco para dentro de uma bacia plástica e, depois de ralado, adicione meia xícara de água quente e meia de água fria

Mexa muito bem com as mão até ficar um leite mais ou menos cremoso

Para temperar o frango, ponha

Uns minutos depois deite meia quantidade do leite do coco e fica a marinar por meia hora

À parte, numa tigelinha, junte o resto do leite de coco e um pouco de azeite

Este frango é assado na brasa e, de vez em quando, com uma pena de galinha, vá borrifando o preparado de leite e azeite sobre o frango até estar pronto para servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4870-frango-a-zambeziana.html