

FRANGO ASSADO E DEFUMADO EM PANELA A VAPOR

INGREDIENTES

1 frango inteiro

tempero ao seu gosto

1 copo de açúcar

2 ½ de fubá ou serragem (pó de sérra) para dar gosto de defumado.

papel aluminio

MODO DE PREPARO

Temperar o frango inteiro pelo menos 5 horas antes de assar, para pegar sabor.

Forre a frigideira (tampa do recipiente de 8 litros) com 3 camadas de papel alumínio colocando fubá e açúcar ou serragem, sobre o papel alumínio.

Distribuindo em camadas coloque para 1 copo 32 de açúcar pequeno, 2 ½ de fubá ou serragem.

Coloque o life prato separador untando-o com óleo. Encaixe o frango sobre o prato separador. Tampe com o recipiente fundo correspondente ao raso.

Levar ao fogo alto durante 10 minutos, depois abaixe deixando assar aproximadamente 70 minutos.

Abrir e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48741-frango-assado-e-defumado-em-panela-a-vapor.html>