

FRANGO ASSADO AOS VINTE ALHOS

INGREDIENTES

1 frango inteiro
20 dentes de alho com casca
1 colher de azeite de oliva
Sal
Pimenta
Ervas finas a gosto

MODO DE PREPARO

Limpar e lavar bem o frango.

Salpimentar com a mão todo o frango, por dentro e por fora.

Limpar as pontas dos dentes do alho, mas não retirar toda a casca, lavar e colocar os dentes de alho inteiros dentro do frango (com casca e tudo).

Colocar o frango em um refratário e regar com o azeite de oliva.

Acrescentar as ervas finas a gosto (eu coloquei orégano, açafreão).

Levar ao forno médio durante 1 hora coberto com papel alumínio.

Retirar o papel alumínio, levar ao forno para dourar por mais 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49768-frango-assado-aos-vinte-alhos.html>