

# FRANGO ASSADO COM QUIABO

## INGREDIENTES

1Kg de coxa/sobrecoxa  
3 dentes de alho amassados  
1 limão  
1 cebola picada  
1 pacote de caldo de galinha em pó (10g)  
Orégano a gosto  
Manjeriço a gosto  
sal a gosto  
20 quiabos

## MODO DE PREPARO

Lave bem o frango e limpe toda a gordura.  
Faça alguns furinhos com o garfo em toda a carne do frango.  
Esprema o limão sobre o frango.  
Acrescente o alho, a cebola o orégano, o manjeriço e o sal.  
Deixe nesse tempero por 30 minutos.  
Enquanto isso, lave os quiabos e seque com um pano de prato.  
Corte os quiabos ao meio no sentido do comprimento (manterá a mesmo tamanho do quiabo).  
Retire as sementes.  
Polvilhe o caldo de galinha em pó nos quiabos cortados e reserve.  
Coloque o frango para assar com papel alumínio.  
Retire o papel alumínio após 30 minutos.  
Asse por mais 10 minutos.  
Agora arrume os quiabos por cima do frango, cobrindo todos os pedaços de frango.  
Asse por mais 20 minutos.  
Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50166-frango-assado-com-quiabo.html>