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

Manjericão 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 manjericão 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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