

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>