

# FRANGO A BASE DE CALDO KNORR

## INGREDIENTES

1 frango inteiro

1 cebola inteira

1 colher de manteiga amolecida

2 cabeças de alho picados

1/2 xícara de óleo

2 tabletes de caldo de Knorr de frango

Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Faça uma pasta misturando o óleo, o alho e o caldo Knorr.

Coloque sal a gosto se precisar.

Misture bem até que fique um caldo grosso homogêneo.

Pegue o frango que já estiver limpo, lave com limão, enxugue bastante com guardanapos.

Com um pincel passe na pasta do Knorr, passe por toda as partes do frango inclusive por dentro.

Descasque a cebola inteira, lave e coloque dentro do frango e amarre as pernas, para pegar mais tempero coloque o frango dentro de um saco limpo já temperado.

Deixe por 20 minutos.

Retire do saco e unte a assadeira com manteiga colocando o frango dentro.

Deixe assar por 1 hora.

Acompanhamento farofa de manteiga, arroz branco e batatas fritas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/51277-frango-a-base-de-caldo-knorr.html>