

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 estar limpo, lave com limão, enxugue bastante com guardanapos.

Com um pincel passe no frango a 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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