

FRANGO ATROPELADO EM SOROCABA

INGREDIENTES

1 Frango inteiro

Sal grosso

MODO DE PREPARO

Abra o frango pelas costelas. Passe o sal grosso por todo o frango, com o cuidado de não esquecer nenhuma parte.

Faça pequenos cortes na pele e ponha sal entre a pele e a carne. Numa churrasqueira a bafo já acesa e quente coloque o frango aberto na grelha com os ossos para baixo. Vire após 1 hora e deixe mais 45 minutos. Cuidado para não passar muito do ponto, pois a aparência dele pronto ainda é um pouco avermelhada dando a impressão de estar mal passado, mas quando está pronto você percebe que ele meio que derrete no garfo.

O segredo desse frango é acertar a mão no sal, já que é o único tempero usado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51437-frango-atropelado-em-sorocaba.html>