

FRANGO ASSADO COM SALSA E LIMÃO

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de manteiga
2 peitos de frango cortados ao meio
4 colheres (sopa) de suco de limão
1/3 de xícara (chá) de salsa picada
1/4 de xícara (chá) de água
Sal
Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno.

Derreta a manteiga.

Tempere o frango com sal e pimenta, coloque em uma assadeira e respingue com metade da manteiga derretida.

Asse por 30 minutos ou até dourar bem.

Coloque os pedaços de frango em uma travessa e mantenha quente no forno.

Coloque o suco de limão e o restante da manteiga, raspe o fundo com uma colher de pau.

Junte a salsa e a água e tempere com sal e pimenta.

Aqueça bem, coloque o molho obtido sobre o frango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53167-frango-assado-com-salsa-e-limao.html>