

# FRANGO ASSADO À MODA DO CAMPO

## INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de sal grosso
- 1,5 kg de peito de frango ou coxa. ( pode-se optar por frango inteiro)
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho
- 4 colheres de suco de limão
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (chá) de orégano
- sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Esfregue sal grosso no frango.

Enxague bem, enxugue, coloque na assadeira e reserve.

Bata os demais ingredientes no liquidificador e espalhe este tempero no frango.

Se for frango inteiro deve-se espalhar o tempero por dentro e por fora do frango.

Cubra a assadeira com papel alumínio e leve ao forno alto preaquecido, por 45 minutos. Tire o papel alumínio e asse por mais 15 minutos e pronto!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53194-frango-assado-a-moda-do-campo.html>