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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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