

FRANGO ASSADO COM AZEITE E ERVAS

INGREDIENTES

5 coxas com sobrecoxas de frango

suco de 1 limão

5 dentes grandes de alho

pimenta-do-reino moída na hora a gosto

sal a gosto

1/2 xícara (chá) de azeite

1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado fino

orégano a gosto

alecrim picado a gosto

sálvia picada a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe e lave os pedaços de frango deixando permanecer a pele, porém retirando todo o excesso de gordura.

Coloque-os de molho no suco de limão por 15 min. e escorra.

Tempere com o alho, a pimenta e sal. Reserve. Misture o queijo parmesão com o orégano, a sálvia e o alecrim.

Acomode os pedaços de frango num refratário, regue com o azeite e cubra cada um dos pedaços com a mistura de queijo.

Leve ao forno alto pré aquecido por cerca de 40 minutos ou até que os pedaços estejam dourados e que o caldo já tenha secado.

As ervas podem ser substituídas por outras como salsa, cebolinha, manjerição etc.

Ótimo para ser acompanhado por arroz branco e salada verde ou de batatas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53539-frango-assado-com-azeite-e-ervas.html>