FRANGO ASSADO DA VOVÓ

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa desossadas

3 dentes de alho grandes socados

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

temperos a gosto

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Descongele e lave o frango

Deixe reservado na geladeira por pelo menos 2 horas e meia (o ideal são 3 horas para pegar bem o tempero)

Dê uma

Deixe a pele para cima já que não tem ossos para a carne ficar em volta, desse jeito a carne mantém mais a umidade

Pode deixar descoberto mesmo

Volte para o forno, abaixe um pouco a potência e olhe de tempos em tempos

Por fim quando achar que já está quase, volte com o frango para a posição

Se a forma estiver sequinha ou a carne já estiver bonita para o seu gosto, você pode colocar mais uns pingos de água depois de virar ou simplesmente comer

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7194-frango-assado-da-vovo.html