

# FRANGO COM MANTEIGA DE ERVAS

## INGREDIENTES

2 filés de peito de frango  
suco de 1/2 limão  
2 a 3 dentes de alho  
2 colheres (sopa) de manteiga amolecida  
4 colheres (chá) de manjerição desidratado  
4 colheres (chá) de orégano desidratado  
2 colheres (chá) de alecrim desidratado  
2 colheres (sopa) de óleo  
2 colheres (sopa) de azeite de oliva  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o suco do limão, alho triturado, sal e pimenta e deixe de molho entre 5 a 10 minutos

Enquanto isso, prepare a manteiga

Pré

Passe metade da manteiga de ervas nos filés, na parte de cima

Esquente uma frigideira e coloque o óleo

Quando tiver quente, coloque em fogo médio e , então, coloquei os frangos com o lado que você passou a manteiga para baixo

Cubra com uma tampa e deixe cozinhar por 5 a 7 minutos

Passado esse tempo, espalhe o azeite de olive em uma forma

Retire o frango da frigideira e passe o resto da manteiga de ervas do outro lado e transfira para a forma, com o lado da manteiga virado para baixo

Coloque no forno e asse por 15 minutos

Retire e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3727-frango-com-manteiga-de-ervas.html>