

FRANGO ASSADO

INGREDIENTES

1 frango inteiro cortado ao meio
1 cabeça de alho esmagada
sal a gosto
2 limões médios
pitada de tablete de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Limpe o frango e corte ao meio
Depois, tempere com o alho, o suco de limão e o caldo de galinha
Deixe de molho por 10 minutos
Leve o frango ao fogo, em uma panela, e deixe ferver por 10 minutos em fogo médio
Em seguida, tire o frango da panela e asse em uma assadeira, com o fogo brando, por mais 10 minutos
O frango estará pronto para servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8622-frango-assado.html>