

FRANGO ASSADO AO ALECRIM

INGREDIENTES

- 3 coxas e sobrecoxa de frango (aproximadamente 700 g)
- 1 cebola grande batida
- 4 dentes de alho batidos
- 1 colher (sopa) de alecrim
- 1 limão
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- sal a gosto
- 6 batatas pequenas (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha ou saquinho transparente, tempere o frango com a cebola, o alho, sal, pimenta e limão; deixe marinar por 10 minutos na geladeira

Misture a manteiga com o alecrim e reserve

Corte as batatas em 4 partes e reserve

Em uma forma disponha os pedaços de frango e nos espaços preencha com as batatas

Pincele por cima a mistura de manteiga com alecrim

Cubra a forma com o papel alumínio

Asse em forno preaquecido a 200

Retire o papel alumínio e asse por mais 20 minutos ou até dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10206-frango-assado-ao-alecrim.html>