

FRANGO INTEIRO ASSADO CROCANTE! O MELHOR JEITO DE COMER FRANGO É ASSIM!

INGREDIENTES

1 unidade de frango inteiro

700 ml de água

1 unidade de cebola média em pedaços

6 dentes de alho sem casca

50 ml de vinagre de vinho branco

3 colheres de sopa de sal

1 maço de cebolinha verde

1 maço de salsinha

* a gosto de molho de pimenta

2 unidades de ovo

220 ml de água

1 pitada de sal

1 xícara de chá de fubá

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes da marinada (700 ml de água, cebola, alho, vinagre, sal, cebolinha, salsinha e molho de pimenta) no liquidificador e bata até ficarem bem triturados e misturados. Em uma tigela grande, coloque o frango (sem os miúdos) e jogue o caldo por cima. Tampe e deixe na geladeira por 18 horas.

Ao iniciar o preparo para assar, coloque os ovos com 220 ml de água e o sal em outra tigela e bata com um batedor até ficar uma mistura homogênea. Escorra o frango da marinada, passe no caldo e o empane totalmente no fubá.

Em uma assadeira com uma grade apoiada, coloque o frango em cima e leve ao forno preaquecido a 200 graus C por cerca de três horas ou até dourar. A grande é necessária para que o restante do líquido da marinada escorra e não deixe a carne encharcada. Sirva com os acompanhamentos de sua preferência, e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14069-frango-inteiro-assado-crocanter-o-melhor-jeito-de-comer-frango-e-assim.html>