

TULIPA ASSADA COM CASQUINHA CROCANTE E BEM MACIA POR DENTRO... DELICIOSA!

INGREDIENTES

500g de tulipa de frango
1 dente de alho amassado
1/2 colher (sopa) de orégano
1 colher (chá) de cominho
1 colher (sopa) de colorau (colorífico)
1 colher (sopa) de azeite
suco de 1/2 limão
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Antes de temperar as tulipas, faça alguns furinhos nela com a ponta de uma faca.

Coloque as tulipas numa tigela e tempere-as com o alho, o orégano, o cominho, o colorau, o azeite, o suco do limão e o sal a gosto.

Em seguida mexa tudo com as mãos mesmo, massageando as tulipas para que o tempero pegue bem.

Cubra a tigela e deixe descansar por 15 minutos.

Após isso, acomode as tulipas numa forma (não precisa untar).

Cubra a forma com papel alumínio.

Depois leve para assar em forno preaquecido, 200°C, por 40 minutos.

Passado os 40 minutos, retire o papel alumínio e regue as tulipas com o caldo que formou.

Leve novamente ao forno e deixe até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14228-tulipa-assada-com-casquinha-crocante-e-bem-macia-por-dentro-deliciosa.html>