

TEMPERO ESPECIAL PARA AVES, FRANGO, CHESTER E PERU: O SABOR VAI AGRADAR À TODOS!!

INGREDIENTES

4 dentes de alho

1 cebola média

1/2 pimentão

2 cubos de caldo de galinha

250ml de vinho branco seco

salsinha

folhas de louro

sal e pimenta a gosto

Tempero especial para aves, Frango, Chester e Peru

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador (exceto as folhas de louro). Coloque a ave em uma vasilha com tampa, despeje o tempero e deixe descansar na geladeira por 24 horas. Depois do descanso, coloque a ave e a marinada em uma forma e leve ao forno, regando regularmente o assado com a marinada e com os sucos que se formam no fundo da forma. No caso do Peru, coloque-o na forma, pincele manteiga e cubra com papel-alumínio durante 1/3 do tempo de cozimento e asse na temperatura média.

Depois, retire o papel alumínio e deixe-o continuar a assar. No 1/3 final do cozimento, aumente a temperatura para máxima para dourar por igual. (Neste momento, o ideal é trocar a ave para uma assadeira limpa). Se a ave estiver com recheio, asse por mais alguns minutos.

Esse tempero especial para aves é a escolha ideal para tornar suas receitas ainda mais memoráveis. Com ele, frangos, chesters e perus ganharão um toque profissional e encantarão seus convidados em qualquer ocasião. Prepare, sirva e receba elogios por uma refeição cheia de sabor e carinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15840-tempero-especial-para-aves-frango-chester-e-peru-o-sabor-vai-agradar-a-todos.html>