

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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