

# FRANGO ASSADO AO CURRY

## INGREDIENTES

5 g de alecrim fresco  
5 dentes de alho  
200 g de bacon em cubos  
80 g de cebola branca  
2 kg de coxa e sobrecoxa  
10 g de curry em pasta  
1 folha de louro fresco  
200 g de manteiga sem sal  
3 g de orégano seco  
3 g de pimenta calabresa  
sal a gosto  
5 g de tomilho fresco  
100 ml de vinho branco

## MODO DE PREPARO

Descasque o alho e a cebola

Bata no liquidificador o vinho, o alecrim, o orégano, o tomilho, a cebola, o alho, o sal, o curry, a folha de louro e a pimenta

Deixe o frango nesse tempero por 2 horas

Corte a manteiga em cubos

No fundo da forma coloque os cubos de manteiga

Arrume o frango com o tempero, os cubos de bacon e por cima o restante da manteiga

Cuba com papel alumínio e leve ao forno a 200

Retire o papel alumínio e deixe no forno por mais 45 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9318-frango-assado-ao-curry.html>