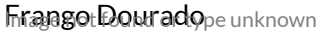
Frango Dourado

www.receitasdafia.com/receitas/frango-dourado

Descubra o segredo para um frango assado irresistível pra toda família!



120 min 8 porções

Ingredientes

- 1 Frango inteiro
- 7 colheres (sopa) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de ervas frescas picadas (alecrim, tomilho, sálvia e salsa)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

1. Retire os miúdos do frango e reaproveite para fazer uma farofa em outra receita.
2. Misture a margarina com as ervas.
3. Enquanto isso, tempere o frango com sal e pimenta.
4. Começando pelo pescoço, delicadamente solte a pele do frango e coloque metade da margarina por dentro.
5. Besunte o restante do frango e reserve um pouco da margarina para pincelar.
6. Leve ao forno alto, preaquecido, por 30 minutos.
7. Abaixe a temperatura para média e asse por mais 40 minutos ou então até o líquido do frango sair transparente quando perfurado.
8. Aguarde 10 minutos antes de retirar do forno.
9. Pincele o frango com a margarina restante e sirva em seguida.