



RECEITAS DA FIA

Frango Dourado

www.receitasdafia.com/receitas/frango-dourado

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

Frango Dourado

 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. Abaixee 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.

www.receitasdafia.com