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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9318-frango-assado-ao-curry.html