



Frango Assado Especial de NATAL.

NÃO TEM PERU DE NATAL E QUEM DISSE QUE
PRECISA? VENHA APRENDER A FAZER UM
FRANGO PRA VC E SUA FAMILIA NESSE DIA
ESPECIAL PARA TODO.

Gabriela Dias Gomes.

Receita de Frango Assado de Natal Não é todo mundo que gosta de comer peru no natal, não é mesmo? Então para quem quer fazer uma ave assada para ceia natalina que não seja o tão tradicional peru assado, hoje eu vou ensinar o passo a passo de como fazer frango assado de natal inteiro no forno. Além de ser delicioso, esse frango natalino é bem fácil e rápido de preparar, fica parecido com aquele frango assado de padaria que você compra no final de semana; Muita gente quer impressionar na hora de fazer aquela ceia de natal e deixar ela perfeita, mas algumas pessoas não fazem ideia de como assar um frango, por isso aqui você vai aprender tudo bem explicadinho para fazer em casa e dar certo de verdade. Não vai ter como errar! Vou ensinar o passo a passo completo, desde como temperar o frango para assar, até levar ele ao forno. Com essa receita de frango assado de natal simples, você vai arrasar na ceia

natalina! Eu fiz aqui em casa do modo tradicional, mas quem quiser pode fazer o frango assado de natal recheado com farofa, fica uma delicia e faz render ainda mais o seu frango assado. Eu coloquei batatas para assar junto com o frango, mas quem não quiser usar, não tem problema. Frango Assado de N.



Ingredientes:

1-frango inteiro

6-dentes de alho

1-cebola grande

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

3- limões

Vinagre para higienizar o frango

1- pimentão médio

3- caldos de galinha

Alecrim a gosto

Açafrão a gosto

Louro moído a gosto

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina

Barbante suficiente para amarrar as pernas do frango

Papel alumínio.

12-batatas a gosto ou a quantidade de sua preferência.

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

Alecrim a gosto

Azeite.

Modo de preparo:

Tire o pescoço , higienize o seu frango de preferência com os 3 limões e um pouco de vinagre.Prepare seu tempero usando um centrífugador ou liquidificador , 1 cebola grande , amasse 6 dentes de alho, um pimentão médio,3 caldos de galinha , açafrão, alecrim , louro moído,pimenta do reino e sal a gosto coloque todos no liquidificador ou centrífugador e bata todos. Coloque todo o tempero dentro e fora do frango até cobrir ele todo ou espalhar por ele deixe duas horas descansando com alumínio por cima ou pastico filme.

Lave as suas batatas retire a casca a gosto de sua preferência ,nas batatas coloque sal a gosto e pimenta do reino.

Amarre as perninhas do frango em sua forma de assar (o frango tem que caber todo na forma) o restante de tempero que sobrou coloque na forma de assar junto ao frango, espalhe duas colheres de manteiga ou margarina pelo frango por cima dele , tampe o frango para assar com papel alumínio com a parte brilhante em contato com o alimento , forno a 180° graus, deixe duas horas com alumínio assando , depois de duas horas assando com alumínio retire o alumínio e deixe mais 1 hora e meia no forno .

Retire do forno depois de passar 3 horas e meia assando e sirva para vc e sua família.

Bom apetite!

Feliz natal.