



Prato Principal

Frango Assado com Vinho do Porto



Ingredientes

1. 1 frango inteiro
2. caldo de galinha
3. 1 limão
4. sal
5. vinho do porto

Tempo: Aproximadamente 1 hora

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Barrar o frango com sal e colocar o caldo de galinha no interior do frango
2. Picar um limão e também colocar no interior do frango
3. Levar ao forno a 200º durante 20 minutos
4. Virar o frango e voltar a levar ao forno a 200º por 25 minutos
5. Virar novamente o frango e abrir mais as pernas, volta ao forno por mais 10 minutos
6. Com o frango assado, remover o limão e rega o frango com 1 copo de vinho
7. Para finalizar leva ao forno para evaporar o alcool



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=wNaBeRi2oVE>