

Como fazer um frango saboroso sem perder tempo

Aprenda uma técnica revolucionária para assar coxas e sobrecoxas deliciosas de forma rápida e prática



- Divulgação

Todo bom cozinheiro sabe que, para o frango assado ficar gostoso, ele precisa estar bem temperado.

Em vez de marinar por horas, agora é possível lançar mão de um produto surpreendente na cozinha, o KNORR Meu Assado.

Prático e facilmente encontrado nos supermercados, ele vem com um sachê de tempero e um saquinho para assar.

Para fazer coxas e sobrecoxas de frango, basta colocá-las dentro do saquinho e adicionar o tempero, misturando delicadamente.

E o melhor: você pode dar seu toque pessoal ao prato, incluindo legumes, por exemplo.

Depois, é só lacrar, colocar no forno a 180°C (nem precisa preaquecer) e em uma hora a refeição estará pronta.

A tecnologia utilizada para o assado, aliada ao sabor de KNORR, traz à mesa um frango suculento e rápido de fazer.

Siga a receita para preparar coxas e sobrecoxas de frango com batata doce e milho verde utilizando o tempero Meu Assado Alho e Cebola.

É super prático e ainda vem com um bônus: não suja a assadeira.

Veja a receita completa:

Frango com batata doce e milho verde

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 20 minutos

Tempo de forno: 1 hora

Tempo total: 1 hora e 20 minutos

Ingredientes:

800 gramas de coxa e sobrecoxa de frango

2 batatas doces roxas cortadas ao meio (200g)

2 espigas milhos verdes cortados ao meio (200g)

1 embalagem do tempero KNORR Meu Assado sabor Alho e Cebola

Modo de preparo:

1- Abra a parte superior da embalagem do tempero KNORR Meu Assado sabor Alho e Cebola e retire o saquinho plástico.

2- Coloque dentro do saquinho as coxas e sobrecoxas de frango e também a batata e o milho

3- Abra a parte inferior da embalagem de KNORR Meu Assado sabor Alho e Cebola e coloque o tempero dentro do saquinho.

4- Misture suavemente até que todos os ingredientes fiquem cobertos pelo tempero.

Feche bem o saquinho com o lacre.

5- Coloque em um refratário, leve ao forno e asse por uma hora ou até dourar.

Retire do forno e corte cuidadosamente o saquinho plástico.

6- Coloque em uma travessa. Sirva quente.

Acesse essa e outras receitas no br.recepedia.com

<http://oglobo.globo.com/rio/como-fazer-um-frango-saboroso-sem-perder-tempo-17136219>

São Paulo, SP, 30 Setembro de 2015

Mkmouse