

Frango assado ao creme de ervas

Receita do Chef Rodrigo Melo, do Cantucci Osteria, Inferno Burger e Grano & Oliva Pizzeria

Ingredientes

- 1 Frango Inteiro
- 3 xícaras de creme de leite fresco ou leitelho (leite de manteiga)
- 4 colheres de óleo
- 2 dentes de alho, ligeiramente esmagados
- 1 colher de sopa de pimenta-preta
- 1 colher de sopa de sal
- 2 colheres de sopa de folhas de alecrim fresco e tomilho; 1 colher de sopa de mel

Modo de preparar

- Bata o creme de leite fresco no liquidificador até separar a parte sólida da líquida. Coe e utilize somente o líquido.
- Amarre as coxas do frango para que ele fique no formato correto
- Coloque o frango em um saco grande para freezer. Adicione o creme de leite coado, 1/4 de xícara de óleo, alho, pimenta em grão, sal, alecrim, tomilho e mel. Sele o saco com segurança e leve à geladeira durante a noite.
- Aqueça o forno a 200 graus. Retire o frango da marinada e coloque em uma grade para que o excesso possa escorrer. Forre uma assadeira com papel alumínio e coloque o frango na assadeira. Regue com as 2 colheres de sopa de óleo restantes. Asse por 45 minutos e



Cantucci Osteria/Divulgação

depois reduza o fogo para 125 graus. Continue assando até dourar bem e até que o suco escorra claro quando o frango for perfurado onde a perna se junta à coxa, depois de cerca de mais 20 minutos.

- Coloque o frango em uma tábua e deixe descansar por 10 minutos antes de cortá-lo em pedaços para servir.

PRESENTIE QUEM VOCÊ AMA

eliaspabrasil

eliaspa.com.br

Nossas Unidades: Píer 21, DF Plaza,
Casa Park, Sudoeste e Lago Norte.

