

Frango assado no espeto

Rei D. João VI

INGREDIENTES

1 frango
4 dentes de alho
0,5 dl de azeite Quinta do Peto
3 dl de vinho
Sumo de 2 limões pequenos ou limas
1 colher (chá) de pimentão-doce
Sal Marinho Rui Simeão
Piripiri q.b.
Espetos ou paus de loureiro



PREPARAÇÃO

Arranje o frango e coloque-o num tabuleiro. Descasque os dentes de alho, pique-os finamente e deite-os numa tigela.

Junte o vinho branco, o azeite, o pimentão-doce, o sumo de limão ou lima, tempere com sal e piripiri e misture bem. Regue o frango com esta mistura, envolva bem e deixe marinar no frio de um dia para ou outro.

No dia seguinte, coloque o frango num espeto ou paus de loureiro e leve-o a assar na brasa ou então no forno pré-aquecido a 180°C, pincelando de vez em quando com a marinada. Sirva decorado a gosto e acompanhe com legumes .