

Frango assado ao molho de laranja



Ingredientes

2kg de frango

Sal e pimenta do reino a gosto

6 dentes de alho

1 cebola grande

1 colher (sobremesa) de curry

2 copos de suco de laranja

3 colheres (sopa) de margarina derretida

Modo de preparo

Corte o frango em pedaços, tempere com todos os temperos da receita e misture bem. Deixe descansar neste molho a noite toda. Escorra o molho e reserve, arrume o frango na assadeira, regue com margarina derretida, leve ao forno quente para assar, vá regando várias vezes com o molho reservado. Quando o frango estiver bem macio e dourado retire-o para uma travessa e sirva com arroz branco.