



Frango à passarinho



Rendimento

16 porções



Tempo de preparo

12:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Frango inteiro (cortado em pedaços pequenos)	2 unidades pequenas	2,6 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Aves	4 colheres (chá)	20 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Suco de limão	4 colheres (sopa)	60 ml
Salsa (picada)	meia xícara (chá)	20 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque os pedaços de frango, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e o suco de limão, e misture. Cubra e deixe tomar gosto, na geladeira, de um dia para outro.
2. Frite, em imersão, em óleo não muito quente, até dourar e ficar bem crocante.
3. Salpique a salsa picada e sirva em seguida.