



Frango rouge



Rendimento

20 porções



Tempo de preparo

13:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Sobrecoxa de frango (sem pele)	20 unidades	2 kg
Alho (espremido)	5 dentes	20 g
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Manjericão (picado)	meio maço	25 g
Sal	1 colher (sopa)	15 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 xícara (chá)	200 ml
Extrato de tomate Ajinomoto®	2 xícaras (chá)	400 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque os pedaços de frango, o alho, a cebola, o manjericão, o sal e o Azeite TERRANO®, e misture. Cubra com filme-plástico e leve à geladeira por 12 horas para tomar gosto.
2. Transfira para uma GN, junte o Extrato de Tomate Ajinomoto®, e misture até espalhar o extrato por todos os pedaços de frango. Regue com a marinada, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 45 minutos, ou até que a carne comece a se desgrudar do osso.
3. Remova o papel alumínio, aumente a temperatura do forno (200 graus) e asse por mais 15

minutos, ou até dourar, regando ocasionalmente com o molho formado no fundo da GN.

4. Retire do forno e sirva em seguida.