

# Frango Assado – Como Fazer Frango Assado Fácil e Rápido



Frango Assado

Material necessário:

Uma assadeira ou refratário grande que caiba o frango todo

Papel alumínio, se necessário

Sal e pimenta-do-reino moída

Manteiga ou óleo

Barbante de cozinha

Tesoura de cozinha

Asse o frango com a pele, isso evitará que a carne resseque. Na hora de comer, cada um pode escolher se deseja remover ou não a pele.

Salmoura □ Um dos truques para um frango assado saboroso e

molhadinho é deixá-lo na salmoura antes de assá-lo. Além disso, a salmoura é a melhor maneira de garantir que o frango tempere por igual.

Se você não quiser fazer a salmoura, simplesmente lave o frango em água corrente e seque bem com papel toalha.

Para fazer a Salmoura

Dissolva  $\frac{1}{4}$  xícara de sal comum em 2 litros de água, ponha o frango na salmoura e leve à geladeira por no mínimo 1 hora e no máximo 6 horas

Dica: Se você quiser que a pele fique bem sequinha e crocante, retorne o frango à geladeira para secar por uma hora ou durante a noite.

Temperos

Um frango assado somente com manteiga, sal e pimenta fica muito saboroso, mas você pode experimentar outras combinações de temperos para sair da rotina.

Misture ervas frescas picadas com manteiga e passe embaixo da pele do frango, ou coloque raminhos inteiros de ervas frescas na cavidade do frango junto com uma cebola em quartos e alguns dentes de alho.

Você também pode usar frutas cítricas aromáticas como laranja e limão, basta colocar algumas fatias dentro da cavidade do frango.

Outra dica é usar uma combinação de temperos secos e ervas aromáticas para dar um sabor diferenciado ao [frango](#) assado. Passe os temperos dentro do frango e embaixo da pele, assim você evita que eles queimem e o frango adquire o sabor dos temperos mesmo que você não use a pele depois de assada.

Ideias de temperos

Misture pimenta-chilli em pó, cominho em pó e sálvia picada e você tem um frango com um toque mexicano

Para um sabor indiano, misture partes iguais de sementes de coentro em pó, cominho em pó, mais uma pitada de açafrão-da-terra (cúrcuma) e garam masala.

Para uma refeição inspirada na culinária tailandesa, experimente socar num pilão gengibre fresco, capim limão fresco, pimenta verde, coentro e suco de limão.

Amarre bem o frango

Você pode assar o frango sem amarrá-lo, mas essa dica evita que as asas queimem demais por ficarem muito expostas, além de ser uma boa ideia nos casos de frangos recheados com farofa. Para amarrar o frango, siga estes passos:

Corte um pedaço de barbante de cozinha de aproximadamente 90 centímetros.

Com o frango de peito para cima, passe o barbante por debaixo das asas e dê um nó simples. Repita agora passando o barbante pelas coxas e juntando-as.

Dê outro nó simples e siga com o barbante pelas laterais do corpo do frango até a outra extremidade, passando por debaixo das asas.

Vire o frango e amarre as pontas do barbante.