

# Frango assado rápido e fácil



## Ingredientes

**Serve: 8**

- 1 (1,5 kg) frango inteiro
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1/4 colher (chá) de sal
- 1/4 colher (chá) de pimenta-do-reino moída
- 1/4 colher (chá) de orégano seco
- 1/4 colher (chá) de manjericão seco
- 1/4 colher (chá) de páprica
- 1/8 colher (chá) de pimenta caiena

## Modo de preparo

**Preparo: 15mins > Cozimento: 1hora >**  
**Tempo adicional: 15mins > Pronto**  
**em: 1hora30mins**

1. Preaqueça o forno a 230 C.
2. Limpe o frango e lave-o em água corrente. Seque-o com papel toalha.
3. Coloque o frango em um tabuleiro. Passe azeite por todo o frango. Em seguida, misture o sal, a pimenta-do-reino,

o orégano, o manjericão e a pimenta caiena. Cubra o frango com estes temperos.

4. Leve o frango ao forno e asse-o na temperatura de 230 C por 20 minutos. Abaixee a temperatura para 200 C e deixe o frango assando por mais 40 minutos. O frango vai estar completamente assado quando a sua temperatura interna chegar a 85 C, no mínimo. Retire o frango do forno e deixe-o esfriando por 10 a 15 minutos antes de servir.