



## Frango assado com tomilho



Eu acho que o tomilho é a erva aromática que melhor combina com frango. Essa receita é muito fácil e o frango sai do forno com um aroma maravilhoso.

Pronto em **1 hora 10 min**

### Ingredientes

Serve: **10**

- 2 limões sicilianos
- 2 frangos inteiros (1 kg cada)
- 2 cebolas grandes, cortadas em quatro partes
- 3 cebolas roxas, picadas grosseiramente
- 8 dentes de alho com casca
- 3 colheres (sopa) de azeite
- Sal e pimenta-do-reino moída a gosto
- 115 g de manteiga, amolecida
- 8 ramos de tomilho fresco

---

### Modo de preparo

Prep: **20 min** | Cozimento: **50 min**

1. Pré aqueça o forno a 190 C. Unte uma assadeira, com pouco óleo, manteiga ou margarina.
2. Faça vários furos nos limões (use um garfo) e coloque 1 limão dentro de cada frango. Ponha os frangos no meio das assadeiras untadas. Coloque as cebola (amarela e roxa) e os dentes de alho em volta dos frangos. Regue as cebolas e os dentes de alho com azeite e tempere-os com sal e pimenta. Passe manteiga por todas as partes dos frangos, e cubra os frangos com os ramos de tomilho.
3. Asse no forno preaquecido por 20 minutos. Aumente o forno para 200 C e asse por mais 30 minutos, ou até que a pele do frango esteja corada e a sua carne não esteja rosada. Deixe o frango esfriando por mais ou menos 15 minutos, antes de servir.

**Esperamos vocês na Empório Temperos!!!**