



**Categoria:** Salgado

**Tempo de preparo:** 15 minutos

**Dificuldade:** Fácil

**Receita:** Dica: tire o cheiro forte do frango

**Ingredientes:**

Frango;

Limão;

Vinagre;

Manteiga ou Margarina.

**Mode de preparo:**

O primeiro passo para tirar o cheiro forte do frango é lavá-lo com água.

Depois, prepare um suco de limão e esfregue-o no frango, uma alternativa é usar vinagre. Enxágue.

O segundo passo é prevenir que ele resseque, para isso, pincele toda a superfície com manteiga ou margarina.

Pronto! Dica de ouro para suas receitas ficarem ainda mais gostosas e suculentas.

