

Ingredientes - 4 a 6 porções

Frango pequeno - Cerca de 3 quilos

Sal - a gosto

Pimenta - a gosto

Cebola grande - 1 cortada em cubos

Alho - 6 cabeças

Tomilho fresco - vários ramos

Vinho branco - 1 xícara

Salsa ou manjericão - para enfeitar (opcional)



Autora: Sandra Assumpção
08 de agosto de 2013

Modo de preparo

1. Com uma faca afiada, retire a carne do osso do frango. Corte o frango em quatro partes: duas pernas com as coxas grudadas, e o peito dividido longitudinalmente, asas juntas também. (Reserve o osso, vísceras e gordura do frango para outro uso.) Tempere os pedaços de frango generosamente com sal e pimenta e reserve.
2. Aqueça o forno a 180 graus. Derreta a manteiga em um forno ou panela esmaltada com tampa em fogo médio-alto, tipo Le Creuset. Adicione a cebola e cozinhe rapidamente, mexendo ocasionalmente, até dourar, de 5 a 8 minutos. Enquanto isso, descasque as cabeças de alho. Corte cabeças ao meio, de cima para baixo. Adicione o alho a cebola, tempere com sal e pimenta e mexa. Coloque raminhos de tomilho sobre a mistura de cebola, em seguida, adicione os pedaços de frango. Adicione o vinho e 1 xícara de água e leve para ferver.
3. Tampe da panela e transfira para forno. Asse por 35 minutos, coberto. Retire a tampa e leve ao forno por 10 minutos, ou até que o frango tenha bronzeado e os sucos da coxa ficarem claros quando cortados com a faca.
4. Deixe descansar fora do calor por 10 a 15 minutos. (Se desejar, cortar os peitos ao meio e coxa dividida a coxa com uma faca afiada.)
5. Sirva para cada convidado um pedaço de frango e vários dentes de alho. Regue os sucos da bandeja sobre tudo. Polvilhe com salsa picada ou manjericão, se desejar.