

## PRATO

### Frango do Campo assado no forno

#### INGREDIENTES:

- 1 frango
- 1kg de batatas
- alface
- polpa de tomate
- 1 cenoura
- 1 dl de vinho branco
- Sal q.b.

\* Todos os legumes são frescos, da horta da nossa avó e o frango foi ciado em casa pela nossa mãe.

#### PREPARAÇÃO

Tempera-se o frango com sal, polpa de tomate e vinho branco.

Juntam-se as batatas e leva-se ao forno a uma temperatura de 180º durante cerca de 1h39m, mexendo de vez em quando o frango e as batatas.

Assam-se os pimentos, para a salada e depois grelha-se o peixe.



BOM APETITE!! 😊