

## **Frango no espeto**

### **Ingredientes:**

- 1 frango inteiro, sem miúdos
- 50gr manteiga
- 10 dentes de alho esmagados
- sal q.b.
- 1 limão

### **Acompanhamento:**

- batatas q.b. para 4 pessoas
- 2 dentes de alho
- 1 talo (pequeno) de aipo (talo e folhas)
- pimentão doce
- sal
- azeite
- vinho branco

### **Preparação:**

Misturar bem a manteiga, os dentes de alho esmagados e o sal e barrar o frango por dentro e por fora.

Rolar um limão para libertar melhor o sumo e picar com um palito. Colocar dentro do frango. Enfiar o frango no espeto, apertando bem. Atar as asas junto ao frango e atar também as patas, de forma a ficar o frango bem fechado.

Colocar no forno e deixar assar por cerca de 1h15.

Ao mesmo tempo colocar um tabuleiro com batatas cortadas em cubos, temperadas com alho picado, aipo picado (talo e folhas), pimentão doce, sal, um fio de azeite e um pouco de vinho branco. Colocar por baixo do frango, de forma a receber os pingos enquanto assa.

De vez em quando mexer as batatas. No final do frango assado ligar o forno (calor de baixo, porque com o espeto apenas funciona o grill) e terminar de fazer as batatas, se estas ainda não estiverem prontas (no meu caso demorou cerca de 10 minutos adicionais), sem retirar o frango do forno.

Como o espeto vai rodando o frango fica com uma cor uniforme e bastante apelativa. A pele fica bonita e estaladiça, e a carne não seca, nem na zona do peito.

Servir o frango com as batatas e com uma salada de alface, tomate, pepino e também algumas folhas de aipo. Temperar com azeite, sal e sumo de limão.