

# PERNAS DE FRANGO ASSADAS



## CONFEÇÃO

1. Colocar as pernas na actify. Temperar de sal.

---
2. À parte, triturar uns dentes de alho com o azeite, o vinho, o caldo e os temperos.

---
3. Verter o preparado pelas pernas de frango e programar 35min.

---

## INGREDIENTES

- 4 PERNAS DE FRANGO
- 1 FIO DE AZEITE
- 1 CALDO CASEIRO DE LEGUMES (OPCIONAL)
- DENTES DE ALHO
- SAL, PIMENTA, PIRI-PIRI
- UM POUCO DE VINHO OU CERVEJA