**Frango Assado com Laranja e Alecrim**

2 Coxas de Frango

2 Dentes de alho

2 dl de vinho branco

 1 Folha de louro

1 Colher de sopa de manteiga

1 Colher de sopa de azeite

1 Laranja

Alecrim

Sal, pigmenta preta, colorau qb

Batatas

Temperar as coxas de frango com sal, vinho branco, pimenta, alho picado, louro, colorau e alecrim.

Colocar as coxas de frango numa assadeira. Sobre as coxas dispor a manteiga em pequenos pedaços, o azeite, algumas rodelas de laranja, e ainda um pouco de alecrim. À volta, colocar as batatas previamente descascadas.

Levar ao forno a assar

*Sugestão:*

Poderá assar batata-doce em pedaços e ainda trocar a laranja por ananás, abacaxi ou ainda por um outro citrino como toranja, lima ou limão.