FRANGO ESPECIAL DA CRIS

INGREDIENTES

1 frango inteiro

sal a gosto

pimenta a gosto

2 folhas de louro

manjericão a gosto

1 xícara de vinho tinto

3 colheres (sopa) de azeite

2 dentes de alho picado

250 g de maionese

2 colheres (sopa) de orégano

2 xícaras de farinha de rosca

queijo parmesão a gosto

bacon a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte o frango em pedaços e tempere com sal, pimenta, louro, manjericão, vinho, azeite e o alho

Misture a maionese com o orégano e reserve

Em outra tigela, coloque a farinha de rosca com queijo parmesão

Pegue o frango do tempero e passe na maionese

Depois passe na farinha de rosca com queijo

Pegue umas tiras de bacon e coloque em cima do frango empanado

Cubra com papel alumínio e deixe assar por 30 minutos a 180

Retire o papel alumínio e regue com azeite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12181-frango-especial-da-cris.html