

FRANGO CROCANTE COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

PARA EMPANAR O FRANGO:

Para empanar o frango: 180 g de biscoito cream cracker moído grosseiramente

2 colheres (sopa) de cebolinha verde fresca bem picada

1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado

MARINADA PARA O FRANGO:

Marinada para o frango: 800 g de filé de frango cortado em bifes

1 colher (chá) de alho amassado

2 colheres (sopa) de suco de limão

1 colher (sobremesa) de fondor

sal e pimenta ao seu gosto

1 colher (café) de páprica picante (opcional)

2 colheres (sopa) de cebolinha verde fresca bem picada

CREME DE MILHO:

Creme de milho: 250 ml de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho

100 g de ricota bem fresca

sal

50 g de manteiga

200 g de creme de leite UHT

1 lata de milho verde cozido no vapor

MODO DE PREPARO

PARA EMPANAR O FRANGO:

Para empanar o frango: Misture bem os ingredientes e reserve.

MARINADA PARA O FRANGO:

Marinada para o frango: Misture bem os temperos, coloque os bifes e deixe marinar por 10 minutos.

Passes os bifes na mistura de biscoitos e coloque em uma assadeira untada com azeite.

Leve para assar por aproximadamente 15 minutos ou até que estejam dourados e crocantes.

Sirva bem quente com o creme de milho.

CREME DE MILHO:

Creme de milho: Em uma panela, cozinhe o leite com amido e o sal misturando constantemente até engrossar, desligue o fogo e junte a manteiga, a ricota e o creme de leite.

Bata este creme no liquidificador até ficar homogêneo e bem liso.

Acrescente o milho e mantenha quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19847-frango-crocante-com-creme-de-milho.html>