

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 fendor
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.
Passe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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