SOBRECOXA ASSADA COM CROSTA CROCANTE DE FAROFA

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa cortadas ao meio

3 dentes de alho amassados

tomilho, manjerona, sálvia, louro a gosto

1 colher (café) de açafrão

pimenta vermelha a gosto

3 colheres de vinagre branco

1 colher (sopa) de sal

1 pacote de farofa

Molho bechamel

1/2 litro de leite

3 colheres de manteiga

3 colheres de farinha de trigo

1 caixa de creme de leite

1 cebola pequena

1 folha de louro

1 pitada de cravo em pó

1 pitada de noz-moscada

1 colher (sopa) rasa de sal

1 copo de vinho branco

MODO DE PREPARO

Sobrecoxa crocante

Deixe descansar por 1 hora coberto com um filme plástico

Passe o frango na farofa apertando cada pedaço pra fixar a farofa à carne

Distribua os pedaços em uma assadeira e leve ao forno por 1 hora em fogo médio

Molho bechamel

Coloque a mistura no liquidificador e acrescenteo leite

Bata até triturar tudo

Volte a mistura para a panela e deixe ferver até engrossar

Como reduzir o vinho

Acrescente ao molho bechamel e misture bem

Coloque o molho sobre o frango e polvilhe castanhas torradas para servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2541-sobrecoxa-assada-com-crosta-crocante-de-farofa.html