

FRANGO DA VOVÓ

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa cortadas em pedaços médios

farinha de rosca em flocos médios para empanar

1 xícara de vinho branco

tempero completo ou sal a gosto

margarina para untar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, acrescente o frango cortado, o vinho branco e temperos a gosto.

Deixe o frango marinando por 40 minutos, para pegar sabor.

Passa os pedaços de frango na farinha de rosca.

Reserve-os na assadeira untada com margarina, um ao lado do outro.

Coloque um pouco do vinho com tempero nos cantos da assadeira, para que não queime o fundo, o que ajuda no sabor também.

Leve ao forno preaquecido e deixe assar a 255°C, por 50 minutos ou até que estejam corados.

Não é necessário cobrir com papel alumínio.

Sirva com arroz branco, creme de milho e vinagrete.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27630-frango-da-vovo.html>