

FRANGO ASSADO COM MOLHO DE MOSTARDA E PARMESÃO

INGREDIENTES

4 coxas e sobrecoxa inteiras e com pele

100 g queijo parmesão ralado

400 g mostarda (de boa qualidade)

5 dentes de alho

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

azeite

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande, misture o alho batido, o sal, a mostarda e o queijo parmesão, formando um creme (separa um pouco do parmesão).

Em seguida, coloque o frango se atentando para não deixar a pele se soltar, faça alguns furos para o tempero penetrar e misture bem.

De preferência, deixe o frango por um tempo, para pegar tempero.

Em uma assadeira untada com o azeite, coloque o frango com a parte da carne mais alta para cima e cubra com parmesão.

Leve para assar, em forno preaquecido a 200°C, entre 2 horas ou 2 horas e 30 minutos, dependendo do forno.

O ponto exato, é quando a pele ficar bem dourada e crocante.

Pode ser servido com arroz branco ou salada.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28396-frango-assado-com-molho-de-mostarda-e-parmesao.html>