

FRANGO ASSADO COM CREME FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de coxinhas de frango
1 colher de margarina
3 cebolas cortadas em rodela
8 colheres de mostarda
1 caixa de creme de leite
8 colheres de queijo parmesão
1 gema de ovo
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
3 colheres de maionese

MODO DE PREPARO

Untar uma forma com a margarina e distribuir as cebolas cortadas em rodela.

Fazer o molho com a mostarda, pimenta-do-reino e sal, reserve.

Tempere as coxinhas a seu gosto, coloque-as em cima da cebola e as regue com molho de mostarda.

Cubra a forma com papel alumínio e asse em forno preaquecido as 180°C graus por 40 minutos.

Faça o molho cremoso misturando o creme de leite, a gema, maionese e o parmesão ralado, reserve.

Após os 40 minutos, retire o papel alumínio da forma e deixe elas no forno até dourarem.

Depois de douradas, cubra as coxinhas com o molho cremoso e leve novamente ao forno por mais 20 minutos.

Servir com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28489-frango-assado-com-creme-facil.html>