

# COXA E SOBRECOXA AO BACON E PARMESÃO

## INGREDIENTES

- 1 kg de coxa e sobrecoxa de frango
- 4 colheres de maionese
- 1 tira de bacon picada
- 5 dentes de alho
- 1/2 cebola
- 50 g de parmesão (já o comprei ralado)
- 1/2 tablete de caldo de bacon
- 1 colher de molho inglês, molho de alho e shoyu (opcional)

## MODO DE PREPARO

Salpique um pouco de sal dos dois lados do frango, mas pouco.

Junte todos os ingredientes no liquidificador (maionese, alho, cebola, bacon, parmesão, caldo de bacon e os molhos se tiver).

Bata tudo, até que vire um creme.

Numa travessa já com os frangos, coloque a metade do creme.

Vire o frango e ponha a outra metade.

Em forno alto, deixe por 30 minutos.

Depois vire até ficar bem douradinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28859-coxa-e-sobrecoxa-ao-bacon-e-parmesao.html>