

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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