

SOBRECOXAS DE FRANGO CROCANTE

INGREDIENTES

- 2 dentes de alho amassados
- 2 colheres (sopa) de maionese
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1,2 kg de sobrecoxas de frango
- 4 fatias de pão de forma sem casca
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina em temperatura ambiente
- 50g de queijo parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de ervas frescas picadas (alecrim, sálvia, salsa, cebolinha)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o alho, a maionese, o suco de limão, sal e pimenta.

Tempere o frango com essa mistura e reserve.

Coloque o pão em uma assadeira e leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos ou até dourar levemente.

Retire do forno e triture no liquidificador, apertando a tecla pulsar do aparelho várias vezes.

Em uma tigela, misture o pão triturado, a manteiga ou margarina, o queijo e as ervas até formar uma farofa.

Passa o frango por essa mistura, apertando bem para grudar.

Coloque em uma forma e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar.

Se desejar, sirva em seguida com salada de folhas e tomates cereja.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32416-sobrecoxas-de-frango-crocante.html>