FRANGO ASSADO COM CROSTA DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de coxas e sobrecoxas de frango

3 dentes de alho

1 colher (sopa) de açafrão-da-terra (cúrcuma)

3 colheres (sopa) de salsinha picadinha

coentro verde a gosto

suco de 1 limão

pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) bem cheias de extrato de tomate

1 colher (sopa) de molho de maionese

2 xícaras de queijo parmesão ralado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as coxas de frango nas juntas

Lave bem com água com um suco de um limão

Deixe descansar nesse tempero por uns 10 minutos

Envolva cada pedaço de frango com essa mistura e cubra com o queijo ralado apertando para formar uma crosta

Sirva bem quente com arroz branco ou purê de batata ou de mandioquinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3243-frango-assado-com-crosta-de-queijo.html