

FRANGO CREMOSO COM COCO RALADO

INGREDIENTES

1,5 kg de coxa e sobre coxa
3 colheres de suco de limão
1 xícara de farinha trigo
1 colher de chá de páprica doce
1 colher de noz-moscada ralada
2 colheres de salsa picada
1 ovo batido
1 xícara de chá de leite
1 xícara de chá de milho verde com água
1 xícara de chá de coco ralado sem açúcar
2 colheres de sopa de maizena
2 colheres de sopa de margarina
1 xícara de chá de leite
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere as coxas e sobrecoxas com sal, molho de pimenta, suco de limão e deixe por 15 minutos.

Coloque num recipiente a farinha de trigo, a páprica doce, noz-moscada, salsa, ovo batido e o leite misture bem.

Passa o frango por este creme e depois no coco ralado e arrume tudo em uma assadeira untada, leve ao forno por 40 minutos.

Enquanto isso, bata no liquidificador, o milho com o restante do creme.

Leve ao fogo e mexa sempre até ficar cremoso.

Coloque o frango assado em uma travessa e despeje o creme em cima.

Decore com ramos de salsa.

Servir com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32482-frango-cremoso-com-coco-ralado.html>