

COXA DE FRANGO À PARMEGIANA

INGREDIENTES

PARA EMPANAR:

Para empanar: 2 ovos batidos

2 xícaras de chá de farinha de rosca misturada com 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

MOLHO:

Molho: 1 cebola ralada

1 dente de alho socado

2 colheres de sopa de azeite

2 tomates picados

1 caixinha de molho pronto de tomate (eu uso o para parmegiana, mas pode ser bolonhesa, pizza)

1 tablete de caldo de frango

1/2 xícara de água

1 colher de chá de açúcar

PARA FINALIZAR:

Para finalizar: 200 g de mussarela em fatias

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Em um prato grande, disponha os bifes da coxa de frango desossada (eu deixei a pele pra dar um sabor).

Tempere com o alho, o sal e por fim o cominho ou pimenta-do-reino. Jogue umas folhinhas de manjeriço por cima.

Passe no ovo batido e depois na farinha de rosca.

Unte uma assadeira com um pouco de óleo e vá dispondo as coxas aos poucos. Deixe assar por 30 a 50 minutos em alta temperatura (dependendo da potência do forno).

MOLHO:

Molho: Despeje o azeite numa panela e frite um pouco o alho e a cebola.

Acrescente os tomates e o caldo de frango e deixe refogar um pouco.

Logo após, acrescente o molho pronto de tomate, a água e deixe refogar mais um pouco. Acerte a acidez com o açúcar ao seu gosto. Deixe apurar e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Após as coxas de frango ficarem prontas, escorra o caldo da assadeira e jogue as fatias de mussarela sobre cada uma. Por fim, vá jogando e dispondo o molho de tomate que você reservou por cima.

Leve ao forno de 5 a 7 minutos para derreter o queijo.

Decore com galhinhos de manjericão.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34086-coxa-de-frango-a-parmegiana.html>