FRANGO CROCANTE FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa de frango

2 dentes de alho

1 caldo de galinha

1/2 cebola

pimentão (opcional)

óleo (o quanto baste)

pimenta-do-reino

água (para o cozimento do frango)

farinha de rosca (o quanto baste)

margarina (o quanto baste)

sal (a gosto)

MODO DE PREPARO

Doure a cebola e o alho no óleo.

Acrescente as coxas e sobrecoxas de frango.

Deixe selar por uns 2 minutos e acrescente o caldo de galinha, o pimentão, pimenta-do-reino e coloque um pouco de água até cobrir o frango, sal a gosto e deixe cozinhar por uns 30 minutos.

Após cozido espere esfriar por alguns minutos para não queimar as mãos quando for manusear o frango.

Unte uma forma com margarina e reserve.

Em um prato coloque um pouco de farinha de rosca e empane todos os pedaços de frango nessa farinha de rosca.

Coloque os pedaços de frango empanados na forma lado a lado.

Coloque um punhado (quantidade tipo de uma colher de sopa rasa) de margarina sobre cada pedaço de frango .

Leve a forma ao forno alto e deixe dourar por 15 minutos.

Vire os pedaços de lado e deixe dourar por mais 15 minutos o outro lado.

O frango ficará crocante com gostinho de margarina, fica muito bom servido com arroz branco e purê de batatas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34530-frango-crocante-facil.html