

FRANGO EMPANADO AO FORNO

INGREDIENTES

10 torradas

60 g de queijo parmesão ralado

3 colheres de chá de salsinha picada

1 frango cortado em pedaços

2 colheres de azeite

250 ml de creme de leite fresco

1/2 colher de chá de páprica

sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 200ºC.

Com um processador de alimentos ou liquidificador, triture as torradas para obter a farinha de pão.

Coloque num saco plástico com o parmesão e a salsinha.

Regue o frango com azeite, tempere com sal e pimenta.

Em um prato fundo com creme de leite, besunte os pedaços dos dois lados.

Coloque os pedaços de frango, um a um, no saco plástico e sacuda-os bem, de modo que fiquem cobertos de farinha de pão.

Disponha o frango numa assadeira forrada com papel alumínio ligeiramente untado com manteiga. Polvilhe com a páprica e leve ao forno por cerca de 45 minutos, até ficarem dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37381-frango-empanado-ao-forno.html>