FRANGO CADÊ

INGREDIENTES

4 sobrecoxas de frango

2 colheres de sopa de maionese

2 colheres de sopa de creme de cebola em pó

1 colher de sopa de margarina (pode ser substituida por requeijão)

1 colher sobremesa de colorau

cheiro verde e pimenta a gosto

farinha de rosca para empanar

margarina para espalhar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a maionese, o creme de cebola, a margarina ou requeijão e os temperos (não costumo usar sal pois a maionese, o creme de cebola e a margarina já são salgados).

Retire a pele das sobrecoxas e passe na mistura preparada.

Passe as sobrecoxas na farinha de rosca, apertando bem para formar uma crosta grossa.

Coloque em uma assadeira untada com margarina e coloque pequenas porções de margarina sobre cada uma das sobrecoxas (também costumo espalhar o creme que ficou na tigela em cima do frango).

Forno médio nos primeiros 30 minutos, após forno alto para corar e secar o frango.

Servir quente acompanhado de arroz e purê de batata.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39064-frango-cade.html