

FRANGO CROCANTE ASSADO

INGREDIENTES

100 g de queijo ralado

sal

3 dentes de alho médios amassados ou bem picados

500 g de farinha de rosca

400 g de maionese

salsinha picada

1 peito de frango cortado em filés

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura média.

Unte com óleo um refratário retangular e reserve.

Em uma tigela misture o queijo ralado, o sal, o alho, e a farinha de rosca.

Em outra tigela, misture a maionese, e a salsinha picada.

Passe o frango na maionese com salsinha, e depois com a ajuda de um grafo, passe-os na mistura de farinha de rosca.

Coloque o frango no refratário reservado.

Para dar um toque especial, você pode colocar tomates cortados em cubos pequenos.

Leve ao forno por 30 minutos ou até dourar.

Experimente servi-lo com um bom macarrão ao sugo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40106-frango-crocante-assado.html>