

FRANGO À MILANESA AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de coxas e sobre coxas sem as peles

tempero a seu gosto

150 g de margarina derretida

queijo parmesão ralado quanto queira

farinha de rosca para passar os pedaços do frango

MODO DE PREPARO

Tempere os pedaços do frango.

Passe os pedaços na margarina derretida.

Misture o queijo ralado com a farinha de rosca.

Passe os pedaços do frango cru nessa mistura.

Arrume em tabuleiro de alumínio, não precisa untar.

Colocar no forno brando por mais ou menos 45 minutos ou até ficar assado.

Fica crocante, uma delicia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40430-frango-a-milanesa-ao-forno.html>