

FRANGO ASSADO COM BISCOITO DE SAL

INGREDIENTES

1 kg coxa e sobrecoxa de frango, se preferir pode deixar a pele

1 pacote de biscoito cream cracker

temperos a gosto

1/2 xícara de chá de vinho branco seco

1 xícara de chá de maionese

MODO DE PREPARO

Tempere o frango e deixe de um dia para o outro.

Triture os biscoitos (não deixe os pedaços ficarem nem grandes e nem pequenos demais).

Passa o frango na maionese em seguida no biscoito triturado. Leve para assar em uma assadeira, coberto com papel alumínio, por 1 hora ou até o frango estar pré-cozido.

Retire o papel alumínio e leve ao forno outra vez para dourar.

Pronto pode saborear é uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41670-frango-assado-com-biscoito-de-sal.html>