FRANGO ASSADO TRÊS FARINHAS

INGREDIENTES

1 kg de frango cortado a passarinho

1 cebola picada em cubinhos

Sal, pimenta-do-reino, limão a gosto

½ xícara de chá de farinha de mandioca temperada

½ xícara de chá de farinha de milho em flocos pequenos

½ de chá de farinhas de rosca

2 colheres de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Fervente o frango rapidamente e escorra bem.

Tempere o frango usando sal, limão e pimenta-do-reino a gosto.

Em uma tigela, misture todas as farinhas e misture ao frango.

Pegue uma assadeira, adicione os pedaços de frango

Em cima de cada pedaço de frango, coloque um pouco de margarina, adicione um pouquinho de água e cubra com papel alumínio e coloque no forno para assar por 20 minutos.

Depois tire o papel alumínio e deixe por mais 35 minutos em fogo baixo (até ficar crocante).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42550-frango-assado-tres-farinhas.html