

FRANGO COM ORÉGANO

INGREDIENTES

- 1 kg de coxa e sobrecoxa
- 1 xícara de extrato de tomate
- 1 xícara de maionese
- 1 xícara de farinha de rosca
- 1 colher de sopa de orégano
- 3 batatas médias descascadas e cortadas em rodela não muito finas
- óleo e sal

MODO DE PREPARO

Tempere a coxa e sobrecoxa como de costume.

Em um prato misture o extrato de tomate com a maionese.

Em outro prato misture a farinha de rosca com o orégano.

Empane os pedaços de frango.

Primeiro passe na mistura feita com maionese e extrato de tomate.

Depois passe na mistura de farinha de rosca com orégano.

Unte uma forma média com óleo.

Forre a forma com as batatas cortadas em rodela.

Salpique sal nas batatas.

Arrume os pedaços de frango na fôrma.

Leve para assar por 30 minutos com papel alumínio e mais 10 minutos sem o papel alumínio para dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42582-frango-com-oregano.html>