

FRANGO AO FORNO COM COCO E LARANJA

INGREDIENTES

1 ovo levemente batido

½ de xícara de suco de laranja

1 xícara de coco ralado (não adoçado)

1/3 de xícara de farinha de rosca ou migalhas de pão tostadas e moídas

1 colher de chá de sal

½ colher de chá de páprica

1 colher de chá raspa de limão

4 filés de peito de frango

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 200°C.

Em uma tigela coloque o ovo e o suco de laranja.

Bata até ficar homogêneo.

Em outra tigela misture o coco, farinha, sal, páprica e raspa de limão.

Passe os filés de frango, um de cada vez na mistura líquida e depois na mistura seca.

Unte uma forma com azeite extra virgem (com um pincel é a melhor maneira) e coloque os peitos na forma.

Asse por 60 minutos ou até que a temperatura interna do frango esteja a 75°C e a crosta esteja dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42870-frango-ao-forno-com-coco-e-laranja.html>