

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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