

FRANGO CHEIROSO E RÁPIDO

INGREDIENTES

1 peito de frango

3 dentes grandes de alho amassados

Suco de 1 limão

2 ou 3 pitadas de canela

sal e pimenta do reino a gosto

1 colher de manteiga ou margarina derretida

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com todos os ingredientes e deixe descansar por 20 minutos para pegar o tempero.

Grelhado: aqueça a frigideira ou o grill e coloque a manteiga e coloque o peito de frango até ficar douradinho e vire.

Assado: misture o frango com a manteiga derretida e forre o tabuleiro com o frango e leve ao forno a 200º C, quando estiver dourado vire o outro lado, aproximadamente 30 minutos, dependendo do forno.

Se tiver use a forma com grelha.

Empanado: no empanado não leva a margarina, bata rapidamente 1 ovo e jogue em cima do frango e misture, coloque o óleo para esquentar (uma dica para ver se o óleo está quente é colocar um palito de fósforo no óleo ele acende quando o óleo está quente).

Passe os filés na farinha de rosca e frite por imersão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46944-frango-cheiroso-e-rapido.html>