FRANGO COM CROSTA DE QUEIJO

INGREDIENTES

5 ovos levemente batidos

150 g de queijo parmesão ralado

manjericão picado a gosto

3 peitos de frango sem osso cortados ao meio e temperados com sal e pimenta-do-reino a gosto

½ xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque 5 ovos levemente batidos, 150 g de queijo parmesão ralado, manjericão picado a gosto e misture bem.

Leve para geladeira e deixe por 1 hora. Ou até você perceber que ele virou um creme. Eu deixei o meu por 30 minutos.

Coloque em uma assadeira 3 peitos de frango sem osso (temperados com sal e pimenta-do-reino a gosto) cortados ao meio, e sobre cada peito de frango passe a mistura de ovos com queijo (feito acima) formando uma camada.

No canto da assadeira, regue ½ xícara (chá) de leite.

Leve ao forno médio pré-aquecido a 200°C por cerca de 40 minutos ou até dourar.

Retire do forno e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47453-frango-com-crosta-de-queijo.html