FRANGO À MILANESA NO FORNO

INGREDIENTES

4 coxas e sobrecoxas de frango

4 colheres de sopa de margarina

250 g de farinha de rosca

1 cebola

2 dentes de alho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Separe as coxas das sobrecoxas, limpe-as, tempere com a cebola, alho e o sal, deixe no tempero por 30 minutos ou conforme seu tempo.

Retire o frango do tempero sem deixar cebola ou alho.

Em uma vasilha derreta a margarina, pegue os pedaços de frango um a um e passe na farinha de rosca, na margarina derretida e novamente na farinha de rosca, arrume todos em uma forma refratária.

Coloque por cima de cada pedaço um pouquinho de margarina, 1 colherzinha de chá, leve ao forno preaquecido por 40 minutos, por 20 minutos, vire os pedaços e deixe mais 20 minutos, ou conforme seu forno.

Fica uma delícia, sirva com arroz de forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48150-frango-a-milanesa-no-forno.html