FRANGO CROCANTE COM BATATINHA BAROA

INGREDIENTES

FRANGO:

Frango:8 asas e coxinhas da asa do frango - juntas

3 dentes de alho picados ou amassados

1/4 de 1 cebola pequena muito bem picada

3 folhas de sálvia picada

1 colher de sobremesa de orégano

1 colherinha de café de tempero pronto

Sal e pimenta a gosto

6 colheres de sopa de maionese com leite - poderá ser utilizada 6 colheres de maionese comum, acrescida de 2 colheres de sopa de leite de vaca

1 colher de sopa e mostarda - não usar mostarda picante

2 xícaras de farinha de rosca

Batata maroa - ou mandioquinha

4 batatas baroa de cerca de 7cm cada

70 g de bacon picado bem miúdo

1 caldo de galinha dissolvido em 200 ml de água

Um punhado de salsinha picada

1 colher de sobremesa de amido de milho

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com alho, cebola, sálvia, orégano, tempero pronto e pimenta. Acerte o sal, se necessário e a seu gosto.

Deixe no tempero por aproximadamente 30 minutos.

Misture a maionese e a mostarde e besunte bem o frango.

Passe o frango na farinha de rosca, até cobrí-lo bem.

Coloque em uma forma untada com manteiga ou margarina.

Asse por aproximadamente 1 hora e 10 minutos - em fogo baixo e, após, mais 10 minutos em fogo alto.

Servir acompanhado de uma salada e batatinha baroa (ou mandioquinha) com molho de bacon.

Batata baroa com bacon.

Cozinhar a batata baroa em água até ela ficar cozida, mas firme.

Cortar em fatias de 2 cm aproximadamente.

Fritar o bacon até ficar dourado. Acrescentar o caldo de galinha dissolvido e a colher de sobremesa de amido de milho dissolvida em 3 colheres de sopa de água. Deixar ferver e encorpar (fica com a consistência de um mingau ralo). Acerto o sal. Acrescentar a salcinha picada e "jogar "sobre a batatinha baroa.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49888-frango-crocante-com-batatinha-baroa.html