FRANGO ASSADO CROCANTE

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango ou coxa e sobrecoxa

Pimenta-do-reino a gosto

2 limões

1 colher de tempero completo

Farinha de rosca

Margarina

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o tempero, a pimenta e o limão deixando com bastante caldo deixe no tempero por aproximadamente 30 minutos.

Passe os pedaços de frango apenas na farinha de rosca apertando bem para que não saia.

Unte uma forma com margarina e coloque os pedaços de frango, em cima de cada pedaço.

Colocar um pouco de margarina e levar ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até que estejam dourados, virar a cada 20 minutos e colocar mais margarina se necessário.

O frango assa sem ficar seco!

Servir em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50072-frango-assado-crocante.html