FRANGO A CLODOVIL

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa sem pele

Sal a gosto

Pimenta a gosto

1 litro de leite

1 pacote bolacha creem crak

MODO DE PREPARO

Lave o frango, tire todo o excesso de gordura, tempere com sal e pimenta, deixe marina por 20 minutos.

Depois coloque em uma assadeira e cubra todo o frango com leite, deixe marinar de 6 a 12 horas.

Tire da geladeira.

Quebre com a mão toda a bolacha até cobrir toda a forma sem mostrar nem o leite nem o frango, leve ao forno até secar todo o leite.

Aquela bolacha que você colocou vai ficar crocante, o leite vai secar e a bolacha fica como se fosse a pele do frango.

Depois de assado tire do forno e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51531-frango-a-clodovil.html