

FRANGO ESPECIAL DA CRIS

INGREDIENTES

1 frango inteiro
sal a gosto
pimenta a gosto
2 folhas de louro
manjeriço a gosto
1 xícara de vinho tinto
3 colheres (sopa) de azeite
2 dentes de alho picado
250 g de maionese
2 colheres (sopa) de orégano
2 xícaras de farinha de rosca
queijo parmesão a gosto
bacon a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte o frango em pedaços e tempere com sal, pimenta, louro, manjeriço, vinho, azeite e o alho

Misture a maionese com o orégano e reserve

Em outra tigela, coloque a farinha de rosca com queijo parmesão

Pegue o frango do tempero e passe na maionese

Depois passe na farinha de rosca com queijo

Pegue umas tiras de bacon e coloque em cima do frango empanado

Cubra com papel alumínio e deixe assar por 30 minutos a 180

Retire o papel alumínio e regue com azeite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12181-frango-especial-da-cris.html>