

FRANGO CROCANTE ASSADO! O MELHOR JEITO DE FAZER FRANGO É ASSIM...

INGREDIENTES

- 1 kg de frango cortado à passarinho
- 2 dentes de alho
- 1 ½ colher (chá) de páprica doce
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de azeite
- ¼ de xícara (chá) de farinha de trigo
- ¼ de xícara (chá) de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Retire os pedaços de frango da geladeira e deixe-os ficar na temperatura ambiente. Esse procedimento é importante porque se o frango estiver gelado no momento de assar, ele não vai ficar crocante.

Em um pilão, amasse o alho, o sal e a páprica doce até formar uma pasta. Depois acrescente o azeite.

Em um recipiente tempere o frango com a pasta amassada no pilão. Espalhe bem o tempero nos pedaços de frango.

Adicione a farinha e misture tudo novamente. A farinha é que vai ajudar a formar a casquinha crocante do frango e a carne do frango não ficará ressecada.

Pré-aqueça o forno por 5 minutos a 220°C.

Unte uma assadeira ou tabuleiro grande com azeite e distribua os pedaços de frango de forma que eles não fiquem amontoados. Quanto mais espaçado estiver, mais crocante eles ficam.

Leve ao forno para assar por cerca de 40 minutos. Após 20 minutos, vire os pedaços do frango com o auxílio de um pegador e deixe assar por mais 20 minutos, até os pedaços de frango fiquem dourados e crocantes.

Depois de prontos é só retirar a assadeira do forno e colocar os pedaços de frango em uma tigela.

Polvilhe a cebolinha por cima e sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/13007-frango-crocante-assado-o-melhor-jeito-de-fazer-frango-e-assim.html>