

FRANGO ASSADO COM CROSTA DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de coxas e sobrecoxas de frango
3 dentes de alho
1 colher (sopa) de açafrão-da-terra (cúrcuma)
3 colheres (sopa) de salsinha picadinha
coentro verde a gosto
suco de 1 limão
pimenta-do-reino a gosto
2 colheres (sopa) bem cheias de extrato de tomate
1 colher (sopa) de molho de maionese
2 xícaras de queijo parmesão ralado
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as coxas de frango nas juntas
Lave bem com água com um suco de um limão
Deixe descansar nesse tempero por uns 10 minutos
Envolva cada pedaço de frango com essa mistura e cubra com o queijo ralado apertando para formar uma crosta
Sirva bem quente com arroz branco ou purê de batata ou de mandioquinha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3243-frango-assado-com-crosta-de-queijo.html>