

# FRANGO ESPECIAL DA CRIS

## INGREDIENTES

1 frango inteiro  
sal a gosto  
pimenta a gosto  
2 folhas de louro  
manjericão 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, manjericão, 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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