

FRANGO À MILANESA DE FORNO

INGREDIENTES

8 coxas e sobrecoxas de frango
5 dentes de alho amassados
1 talo de salsaõ picado
1 cebola média picada grosseiramente
1 xícara (chá) de cheiro-verde picado
1/2 litro de água
sal e pimenta a gosto
1 pacote de sopa de cebola
2 xícaras (chá) de farinha de rosca
3 ovos
3 colheres (sopa) de leite
óleo para untar

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque as coxas e sobrecoxas

Junte os alhos amassados, o cheiro verde picado, o salsaõ picado, a água e coloque sal e pimenta a gosto

Tampe a panela e leve a fogo baixo por uns 10 minutos contados após iniciada a pressão

Deixe sair a pressão, retire as coxas e sobrecoxas e reserve

Em uma tigela, misture a farinha de rosca com a sopa de cebola e reserve

Em um prato fundo coloque os ovos batidos, o leite e tempere com sal e pimenta

Passa cada pedaço de coxa e sobrecoxa nos ovos batidos e na mistura da farinha de rosca com a sopa de cebola

Disponha os pedaços de frango em uma forma retangular untada e leve ao forno médio, preaquecido, por uns 30 minutos, virando na metade do tempo para dourar por igual

Retire do forno e sirva em seguida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12829-frango-a-milanesa-de-forno.html>