

FRANGO ASSADO COM CASQUINHA CROCANTE. O MELHOR DE TODOS!

INGREDIENTES

2 coxas com sobrecoxas

2 dentes de alho moídos

5 colheres de sopa azeite de oliva

2 tabletes de caldo de galinha

4 colheres de sopa de queijo parmesão

2 xícaras de água (batata)

3 batatas

Pimenta moída

Sal a gosto

Orégano

MODO DE PREPARO

Rale o tablete de caldo, misture com o alho, azeite e o sal, faça uma pasta e passe nos pedaços de frango.

Coloque-os em uma assadeira untada com azeite e asse em forno brando até dourar.

Enquanto o frango doura, descasque as batatas corte-as e coloque-as para cozinhar com 3 xícaras de água, 1 caldo de galinha e um fio de azeite e sal a gosto.

Cozinhe até amaciar um pouco e reserve na panela com a água.

Quando frango estiver um pouco dourado, distribua as batatas entre o frango e coloque a água da batata, salpique sobre a pele o queijo misturado com a pimenta e o orégano.

Asse em forno alto até secar a água e ficar bem dourado. Sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13756-frango-assado-com-casquinha-crocente-o-melhor-de-todos.html>