

A MELHOR COXA DE FRANGO DO MUNDO É ASSIM QUE FAZ...

INGREDIENTES

02 kg de coxa e sobre coxa de frango sem pele descongeladas e em temperatura ambiente

mix de tempero caseiro (sal, alho e pimenta)

02 ovos

Farinha de pão ou de rosca

Manteiga

Queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Para fazer é muito simples, basta primeiramente temperar as coxas e sobrecoxas de frango com tempero caseiro, procure deixar descansar por 20 minutos, caso tenha um tempo maior deixe no tempero de um dia para o outro que fica mais delicioso.

Em seguida procure untar um refratário com manteiga e reserve.

Procure pegar dois pratos fundos e em um coloque os ovos batidos e no outro a farinha de pão. Depois os pedaços de frango que ficou no tempero, passando-os no ovo e depois na farinha de pão, envolvendo assim todo o pedaço com a farinha, procure repetir o processo até se terminar todos os pedaços de frango.

Em seguida procure polvilhar queijo parmesão ralado sobre qualquer um dos pedaços de frango. Depois disto procure colocar um pedaço de manteiga sobre cada pedaço.

Leve ao forno médio para assar e deixe em torno de 40 minutos, depois procure aumentar a temperatura do forno e deixe por mais de 15 minutos para corar e ainda deixar a casca crocante.

Como dica poderá haver variações de tempo de forno para forno. Poderá ser feito com outros pedaços de frango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14535-a-melhor-coxa-de-frango-do-mundo-e-assim-que-faz.html>