

FRANGO ASSADO CROCANTE COM TRUQUE PERFEITO PRA FICAR DELICIOSO!

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15413-frango-assado-crocante-com-truque-perfeito-para-ficar-delicioso.html>