

# FRANGO ASSADO COM CROSTA DE QUEIJO

## INGREDIENTES

1 kg de coxas e sobrecoxas de frango  
3 dentes de alho  
1 colher (sopa) de açafrão-da-terra (cúrcuma)  
3 colheres (sopa) de salsinha picadinha  
coentro verde a gosto  
suco de 1 limão  
pimenta-do-reino a gosto  
2 colheres (sopa) bem cheias de extrato de tomate  
1 colher (sopa) de molho de maionese  
2 xícaras de queijo parmesão ralado  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte as coxas de frango nas juntas  
Lave bem com água com um suco de um limão  
Deixe descansar nesse tempero por uns 10 minutos  
Envolva cada pedaço de frango com essa mistura e cubra com o queijo ralado apertando para formar uma crosta  
Sirva bem quente com arroz branco ou purê de batata ou de mandioquinha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3243-frango-assado-com-crosta-de-queijo.html>