FRANGO À MILANESA DE FORNO

INGREDIENTES

8 coxas e sobrecoxas de frango

5 dentes de alho amassados

1 talo de salsão 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 salsão 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

Passe 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/12829-frango-a-milanesa-de-forno.html