

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3414-frango-assado-com-crosta-de-queijo.html>