

Ingredientes

Crocante

- 300 gramas de cream cracker sabor queijo
- 1/2 pacote de sopa de cebola
- 1 pacote de queijo parmesão ralado (50 gramas)
- 1 colher das de café de orégano (opcional)
- 100 gramas de castanhas de caju (opcional)

Para o preparo da carne

- 1 litro de água fervente
- 2 limões
- 12 sobrecoxas de frango

Marinada para sobrecoxa

- 3 colheres das de sopa de cebola bem picadinha
- ½ xícara das de chá de cheiro-verde fresco picadinho
- 1 colher das de sopa de alho ralado
- 2 colheres das de chá de mostarda ancienne
- 1 colher das de sopa de raspas de limão
- 1 colher das de chá de gengibre fresco ralado
- 50 ml de caldo de limão
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Para o preparo da carne

Ferva a água, acrescente o caldo e cascas dos limões, desligue o fogo e coloque as sobrecoxas. Deixe de molho por 20 minutos, limpe a carne retirando as impurezas, seque bem e coloque na marinada.

Marinada para sobrecoxa

Misture bem os ingredientes, acrescente as sobrecoxas já limpas e deixe marinar por 20 minutos.

Crocante

Reserve as castanhas, bata os demais ingredientes com auxílio de um processador de alimentos até obter uma farofa grossa.

Montagem

Passe as sobrecoxas no crocante e leve para assar em forno preaquecido a 200 °C por aproximadamente 40 minutos ou até dourarem. Sirva bem quente.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br