COXA COM MOLHO DE SOJA E MOSTARDA

INGREDIENTES

5 coxas (ou sobrecoxas) de frango

100 ml de molho de soja

4 colheres (sopa) de mostarda

1 colher (sopa) de gengibre ralado

3 batatas médias cortadas em rodelas

2 cebolas médias cortadas em anéis

sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os pedaços de frango com o molho de soja, mostarda, gengibre, sal e pimenta do reino.

Deixe marinar por volta de 40 minutos.

Cubra a forma com papel alumínio.

Nesta forma coloque o frango, as batatas e os anéis de cebola.

Deixe assar, já em forno pré-aquecido, por volta de 1 hora e 20 minutos, verificando o ponto do frango para não ficar cru no centro, junto ao osso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13087-coxa-com-molho-de-soja-e-mostarda.html