SOBRECOXAS ASSADAS SECRETAS DU CHEF

INGREDIENTES

2 limões

4 dentes de alho

1 colherinha (chá) de pimenta-do-reino

1 colherinha (chá) de chimichurri

mostarda a gosto

2 colherinhas (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Pegue as sobrecoxas e faça uns 5 furos em cada com uma faca para que o tempero penetre.

Coloque os em uma vasilha grande.

Esprema os 2 limões, adicione a pimenta, chimichurri, o alho esmagado e o sal.

Misture bem nas sobrecoxas.

Por fim, coloque mostarda a gosto. (particularmente, gosto de mostarda então minha medida é em torno de 4 colheres de sopa)

Depois de temperar, deixe marinando por umas 2 a 3 horas, na geladeira.

Após este prazo, coloque em uma marinex e despeje em cima do frango, se sobrar algo na vasilha.

Cubra a marinex com papel alumínio e leve ao forno por 50 minutos, a 200 graus.

Após este tempo, retire o papel-alumínio (cuidado para não se queimar com o vapor quente!) e deixe dourando por mais uns 35 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13473-sobrecoxas-assadas-secretas-du-chef.html