# FRANGO ASSADO COM MAIONESE, ORÉGANO, SALSA DESIDRATADA.

## INGREDIENTES

1 kg de coxas

4 dentes de alho grandes, amassados

2 colheres azeite

1 colher (chá) de açafrão

1/2 colher (chá) de cominho

salsa desidratada a gosto

orégano a gosto

1 colher (sopa) de coentro/salsa

1 colher (sopa) de maionese

sal a gosto

6 batatas grandes cortadas em cubos pequenos

## MODO DE PREPARO

Misture o alho, sal, cominho, açafrão, orégano, salsa desidratada e a maionese ao frango em uma tigela.

Deixe descansar por alguns minutos na geladeira, em recipiente fechado para o sabor penetrar.

Coloque as batatas cortadas em cubos pequenos junto ao frango para pegar o tempero.

Coloque o frango com os ossos para baixo na assadeira untada.

Acrescente as batatas por cima.

Adicione as folhas de coentro e salsa por cima.

Leve ao forno por 1 hora a 220º C, com o papel alumínio.

Após, retire o papel alumínio e deixe dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14094-frango-assado-com-maionese-oregano-salsa-desidratada.html