COXA E SOBRECOXA COM BATATA DOCE

INGREDIENTES

4 coxas com sobrecoxas

500 g de batata doce

3 dentes de alho

1/2 copo (americano) de azeite

1/2 copo (americano) de vinagre

1/2 colher (sopa) de colorau

sal a gosto

tempero baiano ou pimenta-do-reino a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as coxas com sobrecoxa, de preferência com suco de 1/2 limão ou um pouquinho de vinagre, e reserve.

Pique bem picadinho o alho e coloque em um recipiente junte com o vinagre, o tempero baiano, o colorau, o sal e o orégano, misturando até virar um molho.

Despeje o molho por cima das coxas com sobrecoxa e deixe marinar por 20 minutos.

Em uma panela, cozinhe 500 g de batata doce, deixe al dente e corte em rodelas com casca, reservando em seguida.

Em um refratário, coloque o azeite e, em seguida, acomode as coxas com sobrecoxa.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 200º C por cerca de 40 minutos.

Em seguida, acrescente as rodelas de batata doce e retorne ao forno por mais 20 minutos ou até dourar as coxas com sobrecoxa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14479-coxa-e-sobrecoxa-com-batata-doce.html