FRANGO AO MOLHO DE LARANJAS

INGREDIENTES

1 kg de coxa com sobrecoxa

6 batatas médias

2 colheres (sopa) de maionese

chimichurri a gosto

sal a gosto

1 limão

2 dentes de alho amassados

1 laranja

MODO DE PREPARO

Corte as coxas, e utilize as partes que preferir.

Descasque e corte as batatas em rodelas.

Em uma travessa, junte o frango as batatas, tempere com alho, limão, maionese, sal e o chimichirri.

Em seguida, acerte o sal, se necessário.

Coloque tudo em uma travessa própria para forno, cubra com papel-alumínio e leve ao forno.

Após amolecer as batatas, retire o alumínio e deixe dourar.

Assim que ficar pronto, regue o frango com o suco da laranja, pois isso o deixará mais suculento e saboroso.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14562-frango-ao-molho-de-laranjas.html