

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 rodela.

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

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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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