COXA ASSADA

INGREDIENTES

2 kg de coxa de frango

alho a gosto

vinagre a gosto

1 limão

pimenta a gosto

sal a gosto

4 batatas medias

maionese a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as coxas em 2.

Coloque água quente, meio limão e vinagre. Reserve para tirar o cheiro forte de frango.

Retire a água, pique o alho e misture com o frango.

Coloque pimenta, sal, o vinagre e o resto do limão.

Corte as batatas em 4 pedaços e coloque sal e maionese.

Pincele maionese no frango, misture e reserve por no mínimo 30 minutos.

Coloque na forma, acrescente as batatas.

Leve ao forno aquecido a 200º C por 1 hora.

Retire as batatas e reserve.

Coloque o frango no forno novamente por 30-40 min

Devolva as batatas para a forma. Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14669-coxa-assada.html