

FRANGO COM BATATA E MOSTARDA AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de coxinha da asa

4 batatas médias

5 colheres de maionese

3 colheres de mostarda

1 limão

Alho a gosto

Orégano a gosto

Sal a gosto

Tempero em pó a gosto

Azeite

MODO DE PREPARO

Lave as coxinhas da asa com vinagre.

Corte as batatas em rodelas meio grosseiras e coloque em uma panela com água e um pouco de sal para cozinhar, e retire quando ainda estiver firme (ela vai terminar de cozinhar no forno).

Tempere as coxinhas da asa com sal, orégano, limão, tempero em pó, alho, mostarda e maionese (passe esse tempero do frango nas batatas também).

Coloque tudo em uma assadeira forrada com papel alumínio ou uma assadeira de vidro, e deixe descansar para pegar o tempero.

Regue azeite por cima e coloque em forno alto por aproximadamente 40 minutos ou até que o frango fique dourado.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/16092-frango-com-batata-e-mostarda-ao-forno.html>