

COXAS DE ASAS COM BATATAS E CENOURAS

INGREDIENTES

1 kg de coxa de asas de frango
3 batatas médias
2 cenouras médias
2 colheres (sopa) mostarda
1 limão
páprica, alecrim e azeite doce a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere as asas com de costume.

Adicione a mostarda, a páprica e o limão e reserve, enquanto prepara as batatas e cenouras.

Descasque e corte as batatas em 4 e as cenouras em rodelas de 1 a 2 cm, cozinhe.

Mas não podem ficar moles pois irão terminar o cozimento no forno.

Em um refratário arrume as coxas junto com as batatas e as cenouras. Salpique o alecrim e regue com um pouco de azeite.

Cubra o refratário com papel alumínio e asse em forno médio por 30 minutos.

Retire o papel-alumínio e asse por mais 15 minutos.

Observe o cozimento pois a temperatura pode variar com o tipo de forno.

Decore com manjeriço fresco ou salsa picada ou como achar melhor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16733-coxas-de-asas-com-batatas-e-cenouras.html>