

COXA SOBRECOXA ASSADA COM BATATAS

INGREDIENTES

2 pacotes de coxa e sobrecoxa
3 batatas grandes
4 dentes de alho
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
corante a gosto
2 cebolas
1 tomate grande
1/2 pimentão
tempero verde a gosto
1/4 maionese
1 limão
vinagre a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe as coxas e as sobrecoxas, deixando a pele para cobri-las e reserve.

Corte as batatas em duas e reserve junto ao frango.

Adicione o limão, vinagre, alho amassado, sal, pimenta-do-reino e corante.

Separe também cebola picada, tomate picado, pimentão picado, tempero verde picado.

Em um recipiente misture todos os ingredientes acima citados e por fim a maionese.

Deixe descansar pelo menos 1 hora antes de ir ao forno.

Melhor ainda se temperar um dia antes para ficar mais saboroso.

E por fim arruma as coxas sobrecoxas e as batatas numa travessa de vidro e por cima todo o resíduo da vasilha, exceto o caldinho, reserve-o.

Depois de 40 minutos vai notar que as coxas sobrecoxas estão ressecadas, daí pode pôr em cima o caldinho que ficou reservado na vasilha.

Aguarda mais uns 30 minutos em forno alto e desligue.

Sirva com uma salada de maionese e um macarrão alho e óleo.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17174-coxa-sobrecoxa-assada-com-batatas.html>