

COXAS DE PATO AO LIMÃO COM ERVAS FINAS E BATATAS

INGREDIENTES

- 4 coxas de pato
- 2 limões (usei o limão cravo)
- sal a gosto
- alecrim, manjeriço e salsinha a gosto (de preferência frescos)
- 5 colheres de óleo
- 2 batatas média/grande

MODO DE PREPARO

Tempere as coxas de pato (fiz sem pele, mas é opcional) com sal, suco dos limões, salsinha e um pouco de manjeriço bem picados, e deixe por 20 minutos.

Frite as coxas em uma panela com o óleo e reserve o suco que sobrou.

Descasque e pique as batatas em pedaços não muito grandes, e coloque-as no suco reservado, mexa bem para que elas peguem o sabor do tempero.

Frite as coxas e deixe-as bem douradas em todos os lados.

Após fritas, passe as coxas para uma forma e distribua as batatas em volta delas.

Despeje o suco que sobrou na forma, acrescente ainda um fio de óleo.

Sobre as coxas, coloque um ramo de alecrim fresco e um ramo de manjeriço e leve para assar a 220º C.

Vire as batatas na metade do tempo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17654-coxas-de-pato-ao-limao-com-ervas-finis-e-batatas.html>