

COXA E SOBRECOXA COM BATATA AO CREME

INGREDIENTES

FRANGO:

Frango:1 kg de coxa e sobrecoxa

tempero a gosto

BATATA AO CREME:

Batata ao creme:cerca de 4 batatas médias

limão

sal a gosto

cheiro-verde e salsinha a gosto

creme de leite

queijo mussarela

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango:Tempere o frango e asse em forno médio 200° C por cerca de 1 hora ou até que fique totalmente assados.

O meu frango eu temperei com alho, sal, limão e tempero em pó.

CREME DE BATATA:

Creme de batata:Corte as batatas todas quadradas em tamanho médio e leve pra cozinhar.

Depois de cozidas, em um recipiente com tampa e separadamente, tempere com sal, limão, cheiro-verde e salsinha.

Adicione o creme de leite sobre as batatas, mexa e coloque por cima dos frangos assados.

Acrecente o queijo e deixe por cerca de mais 20 minutos no forno.

Pronto, sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18034-coxa-e-sobrecoxa-com-batata-ao-creme.html>