COXA E SOBRECOXA ASSADA RECHEADA COM BACON

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa

1 peça de bacon

1 pacote de molho de tomate

batatas inglesas ou doce (opcional)

1 limão

alho a gosto

pimenta a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as coxas e sobrecoxas ao meio e tempere com alho, pimenta e sal.

Corte o bacon em pequenas tiras.

Faça cortes nas laterais das peças já cortadas e coloque as tiras de bacon por dentro.

Passe sal nas batatas.

Organize as batatas e pedaços de frango na travessa que for usar no forno.

Esprema o limão sobre o frango.

Passe molho de tomate por cima dos pedaços de frango (aproximadamente uma colher de chá por pedaço).

Coloque papel-alumínio por cima e asse em fogo médio/alto por 45 minutos.

Depois tire o alumínio e deixe dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18724-coxa-e-sobrecoxa-assada-recheada-com-bacon.html