

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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