

COXA E SOBRECOXA ASSADAS AGRIDOCES

INGREDIENTES

3 coxas

3 sobrecoxas

1/2 cebola

sal a gosto

2 colheres (sopa) de açúcar mascavo

3 colheres (sopa) de mostarda

pimenta-do-reino a gosto

colorau a gosto

1 limão

orégano

folha de manjeriço

licor (3 colheres de sopa)

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com limão, colorau, pimenta-do-reino, sal, licor, açúcar mascavo e mostarda.

Coloca as coxas e as sobrecoxas numa forma e coloque um pouco do molho (que usou pra temperar) por cima.

Salpique açúcar mascavo por cima (com a pele virada pra cima pra ficar crocante), e um pouquinho de mostarda em cada pedaço

Coloque também por cima, o orégano e as folhas de manjeriço picadas.

Por último, coloque a cebola cortada em tiras.

Deixe assar até ficar douradinho.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21372-coxa-e-sobrecoxa-assadas-agridoces.html>