

# COXA E SOBRECOXA COM LINGUIÇA E BATATA

## INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa  
1/2 linguiça toscana  
batata em cubos médios (a gosto)  
2 cebolas médias  
8 colheres (sopa) de maionese  
2 colheres de mostarda  
tempero pronto  
cheiro-verde a gosto  
fio de azeite

## MODO DE PREPARO

Lave o frango.

Coloque numa assadeira grande a coxa e sobrecoxa (cortadas ao meio), a linguiça e as batatas.

Tempere as carnes com o resto dos ingredientes (de preferência com a mão).

Coloque um fio de azeite e deixe as batatas por cima (elas ficam com a crosta dura).

Leve ao forno alto e sem papel alumínio.

O tempo depende do caldo na assadeira, em média dura uns 90 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21523-coxa-e-sobrecoxa-com-linguica-e-batata.html>