

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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