

COXA SIMPLES COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de coxa de frango

1 cebola picada

azeite

vinagre

tempero Arisco

sal a gosto

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes (menos a cebola), tempere o frango e deixe descansar por 5 minutos.

Corte a cebola o menor que puder.

Coloque o um pouco de azeite na panela, a cebola e uma pitada de açúcar.

Deixe dourar bastante, depois coloque as coxas e deixe-as dourar.

Depois que estiverem totalmente douradas, coloque-as em uma travessa e leve ao forno.

Na mesma panela que você utilizou, já com o gostinho, coloque as batatas para cozinhar (não muito moles, porque ainda vai no forno para dourar também e acabar de cozinhar).

Depois que perceber que estão um pouquinho cozidas, tire-as e coloque-as junto com as coxas.

Para que elas dourem melhor, passe um pouquinho de manteiga em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22431-coxa-simples-com-batatas.html>