

COXA E SOBRECOXA ASSADA COM MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES

4 coxas e sobrecoxa de frango

molho barbecue (250 g)

ketchup (1/2 frasco - 200 g)

250 g de bacon

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Unte uma assadeira com margarina e coloque a coxa e sobrecoxa, bem como os bacons.

Tempere em um recipiente a coxa e sobrecoxa e corte o bacon em cubos.

Misture o molho barbecue e o ketchup em outro recipiente.

Cubra com papel-alumínio e coloque para assar no forno preaquecido.

Abra o forno e retire a "água" do frango que vai se formar no fundo da assadeira.

Coloque o molho barbecue misturado com o ketchup.

Coloque novamente o papel-alumínio e volte para o forno.

Depois de 15 minutos, retire o referido papel-alumínio e deixe no forno por mais 15 minutos para dourar.

Aproveitem essa delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22961-coxa-e-sobrecoxa-assada-com-molho-barbecue.html>