

COXAS E SOBRECOXAS ASSADO

INGREDIENTES

1 kg de coxas e sobrecoxas sem osso
3 dentes de alho
1 cebola média
4 folhas de cheiro-verde
2 batatas médias
2 cenouras médias
suco de 2 limões
orégano a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 240° C.

Lave as coxas e sobre coxas.

Amasse o alho, misture com o sal e o suco de limão e deixe descansar.

Corte a cebola em cubos.

Descasque as batatas e as corte em cruz.

Corte as cenouras ao meio e posteriormente corte-as em cruz.

Pique o cheiro-verde em pedacinhos.

Coloque as coxas e sobrecoxas em uma vasilha grande, adicione as batatas, cenouras, cebola e o cheiro-verde.

Adicione o suco de limão com o sal, misture tudo e deixe em repouso por 15 minutos.

Embrulhe tudo em um papel-alumínio e leve ao forno por 60 minutos.

Remova o papel-alumínio, salpique orégano e deixe dourar por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23079-coxas-e-sobrecoxas-assado.html>