

COXA E SOBRECOXA NO FORNO

INGREDIENTES

- 1 kg de coxa e sobre coxa
- 25 g de sal
- 1 colher (sopa) de pimenta calabresa em pó ou em flocos
- 3 dentes de alho
- 5 colheres (sopa) de mostarda
- 5 colheres (sopa) de ketchup

MODO DE PREPARO

Primeiro, separe a coxa da sobrecoxa e limpe-as.

Costumo jogar água quente, mas fica a critério.

Coloque as coxas e sobrecoxas em uma vasilha e junte todos os ingredientes, misture bem.

Unte um refratário com cerca de 2 colheres (sopa) de óleo, coloque as coxas e sobrecoxas e leve ao forno a 250º C, por cerca de 40 a 60 minutos.

Retire do forno e se quiser polvilhe cebolinha fresca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23589-coxa-e-sobrecoxa-no-forno.html>