

COXA E SOBRECOXA ASSADA DESTISTACHEF RENOSTE

INGREDIENTES

1,5 kg de coxa e sobrecoxa sem cortar

2 cm de gengibre

5 dentes de alho

vinagrete desidratada

1 cebola pequena

vinagre

1 tablete de caldo de frango

orégano

sal

MODO DE PREPARO

Bata o vinagre, a cebola, o alho, o sal e os outros ingredientes do tempero no liquidificador até formar um caldo.

Coloque as coxas e sobrecoxas e deixe marinando de preferência de um dia para o outro, para curtir bem o tempero no caldo batido.

Leve o frango ainda marinando ao micro-ondas por 15 minutos, para ficar pré-cozido.

Retire o frango do líquido e reserve os 5 dentes de alho do caldo.

Coloque mais 1 dente em cada pedaço em baixo do couro do frango.

Acomode em uma travessa e leve ao fogo a 250º C por 90 minutos para dourar.

Nos minutos finais, aumente a temperatura para 290º C.

Quando estiver quase retirando do forno, regue um pouco do líquido nos pedaços de frango para realçar mais o tempero.

Como acompanhamento, escolhemos um purê de batata com queijo e salada de cenoura e couve crua.

A carne da coxa e sobrecoxa fica bem macia e úmida e o alho dentro do couro fica pastoso e não muito forte.

Espero que gostem e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/26382-coxa-e-sobrecoxa-assada-destistachef-renoste.html>