

COXA DE FRANGO ASSADA E DOURADA

INGREDIENTES

1 kg de coxa com ou sem sobrecoxa de frango

1 pimentão cortado em rodela

1 cebola cortada em rodela

1 pasta de alho e sal (caseiro mesmo)

caldo de 2 laranjas

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue as coxas de frango e lave bem, em água corrente.

Em seguida, espalhe a pasta de alho e sal por todas as coxas de frango.

Após isso, coloque as coxas de frango dentro de dois sacos plásticos, para evitar vazamentos.

Acrescente a cebola, o pimentão, o sal e o caldo das laranjas espremidas.

Faça furos nas coxas para que o tempero penetre no frango e deixe marinar por no mínimo 8 horas na geladeira.

Retire as coxas de frango e as coloque em um refratário untando apenas com óleo.

Despeje todo o conteúdo do saco plástico nas coxas de frango.

Faça uma mistura de 1 colher de sopa de maionese com umas pitadas de colorau.

Passe por todas as coxas de frango do refratário.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido por 1 hora e 30 minutos.

Depois retire o papel alumínio e deixe dourar por mais uns 30 minutos.

Regue com o próprio caldo, a cada 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27168-coxa-de-frango-assada-e-dourada.html>