

COXINHA DE FRANGO ASSADO COM BATATA

INGREDIENTES

- 1 kg de coxa de frango temperado
- 1/2 kg de batata cozida e cortada em rodela
- leite a gosto
- mostarda a gosto
- 2 limões
- tempero a gosto

MODO DE PREPARO

- Coloque as coxinhas de frango no refratário.
- Misture o leite com a mostarda, quantidade a gosto.
- Pincele as coxinhas com a mistura de leite com mostarda, para ficar dourado e crocante.
- Acrescente as batatas por cima.
- Logo em seguida, esprema os limões por cima de tudo.
- Acrescente os temperos que preferir, principalmente em cima das batatas.
- Leve ao forno e deixe assar por, aproximadamente, por 40 minutos.
- Depois é só saborear.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27218-coxinha-de-frango-assado-com-batata.html>