COXA E SOBRECOXA SUCULENTA

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa

2 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de maionese

1 colher de sopa de pasta de alho

1 sazón de limão

1 caldo de galinha

1 colher de chá de açafrão

1 pitada de pimenta-do-reino

sal a gosto

MODO DE PREPARO

À parte, dissolva o caldo de galinha no azeite, com o auxílio de um garfo.

Coloque o frango num refratário e misture com todos os ingredientes restantes, inclusive com o azeite com caldo de galinha.

Deixe na geladeira por 1 hora para marinar.

Coloque numa assadeira, o frango e cubra com papel alumínio.

Cozinhe por 1 hora, em forno médio a 220°C.

Retire o papel alumínio e deixe por mais 15 minutos ou até dourar.

Se quiser, coloque batatas descascadas e cortadas em 4 partes, antes de levar ao forno.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27621-coxa-e-sobrecoxa-suculenta.html