

COXAS DE FRANGO COM MAIONESE AO CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

PARA O CREME:

Para o creme: 1 vidro pequeno de maionese (250 g)

1 e 1/2 pacotes de creme de cebola maggi

1 cebola picada

MODO DE PREPARO

Tempere as coxas de frango com alho e sal.

Deixe marinando, de um dia para o outro, para pegar gosto.

Use o tempero que preferir.

Misture a cebola picada na maionese.

Passe, generosamente, as coxas na maionese.

Em seguida, passe no pó do creme de cebola, empanando bem.

Coloque as coxas em um refratário untando com manteiga.

Leve ao forno médio a 180°C por 1 hora e 30 minutos.

Não é necessário cobrir com papel alumínio.

O tempo de forno vai depender de cada fogão.

As coxas tem que ficar douradinhas por fora e cozidas por dentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27653-coxas-de-frango-com-maionese-ao-creme-de-cebola.html>