

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO AO MANJERICÃO E AÇAFRÃO

INGREDIENTES

2 coxas com sobrecoxas

manjericão

3 colheres de sopa açafrão

pimenta biquinho

1 cebola pequena cortada em rodelas fininhas

3 dentes de alho espremidos

sal

pitadinha de cominho

4 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Na própria assadeira que vai ao forno temperar o corte com os ingredientes acima.

Misturá-los bem por todo o corte, inclusive na parte de baixo, deixando bem amarelinhos.

Deixar pegar o tempero por pelo menos 2 horas.

Cobrir a assadeira com papel alumínio, deixar bem lacrado para que a carne possa cozinhar.

Com o forno já aquecido a 210°C colocar a carne e deixar por 45 minutos.

Tirar o papel que cobria e, com uma concha, regar a carne com o caldo que irá se formar.

Repetir esse processo de 10 em 10 minutos por três vezes sem abaixar a temperatura do forno.

Na hora de servir fica muito bom acrescentar mais umas folhinhas de manjericão fresco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29782-coxa-e-sobrecoxa-de-frango-ao-manjericao-e-acafrao.html>