COXA E SOBRECOXA ASSADA CREMOSA

INGREDIENTES

2 kg coxa e cobrecoxa com pele

1 cebola ralada

1 maionese

1 creme de cebola

1 mostarda pequena

1 pitada de tempero baiano

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno.

Limpe o frango como do seu costume.

Misture em um potinho todos os ingredientes, a maionese, a mostarda, a cebola ralada, o sal, o tempero baiano e o creme de cebola, até virar um creme.

Unte a forma com margarina.

Passe o creme de cebola com as mãos em cada pedaço do frango, deixando bem cremoso embaixo e sobre a pele.

Vá colocando na forma, pode ser tudo junto um pertinho do outro.

Se sobrar creme, regue-o por cima dos frangos.

Coloque no forno, em temperatura 180º a 200ºC até vê-lo dourar (aproximadamente 1 hora).

Cuidado para não deixar passar muito o ponto, para que não fique seco.

Não é necessário usar papel alumínio.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29850-coxa-e-sobrecoxa-assada-cremosa.html