

COXA E SOBRACOA DA CAROL

INGREDIENTES

4 coxas e sobrecoxas
4 batatas grandes cortadas em pedaços grandes
2 alhos espremidos
1 cenoura grande cortada em pedaços grandes
1 colher de café de orégano
1 colher de café bem cheia de tempero completo
1 caldo de galinha dissolvido em 1/2 xícara de chá
1/2 colher de café de pimenta calabresa
suco de 1 limão
maionese

MODO DE PREPARO

Separe as coxas das sobrecoxas, tire a pele, faça pequenos furos com a ponta de uma faca e reserve.

Em um vasilha grande, coloque o alho, o orégano, o tempero completo, o caldo de galinha, o suco do limão e a pimenta calabresa e misture bem.

Após bem misturado, acrescente o frango e mexa de maneira que o tempero fique bem espalhado por toda a carne.

Após o frango estar temperado, besunte as coxas e as sobrecoxas na maionese e coloque-as na forma que irá ao forno.

Despeje o tempero que sobrou sobre a carne na forma, cubra com papel alumínio e leve ao forno por 35 minutos.

Antes de colocar o frango, preaqueça o forno por, pelo menos, 10 minutos.

Enquanto o frango assa, descasque e pique as batatas e cenouras em pedaços grandes.

Ferva por 15 minutos, apenas para pré-cozinhar.

Após os 35 minutos, retire o frango do forno e retire o papel alumínio da forma.

Besunte também os legumes na maionese e acrescente ao frango.

Leve ao forno novamente e deixe assar por mais 30 minutos.

Pode ser servido com arroz branco e saladas verdes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30842-coxa-e-sobracoxa-da-carol.html>