

COXINHAS DE FRANGO ASSADAS COM BATATAS

INGREDIENTES

- 1 kg de coxinha da asa (você pode usar coxa e sobrecoxa também)
- 1 kg de batatas cortadas grosseiramente
- 2 sachês de tempero para frango sazón
- 3 dentes de alho amassados
- suco de uma laranja
- 2 colheres de sopa de margarina
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere as coxas e as batatas com o alho, o tempero sazón e o suco de laranja e deixe marinando por 2 horas para que peguem bem o tempero.

Coloque em uma assadeira, passe a margarina por cima, cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido por 50 minutos aproximadamente.

Quando estiver cozido retire o papel alumínio e deixe o frango dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31429-coxinhas-de-frango-assadas-com-batatas.html>