

COXAS DE FRANGO ASSADAS

INGREDIENTES

1/2 kg de coxa de frango sem sobrecoxa e com pele

1 xícara de vinagre

suco de 1 limão

1 colher de chá de louro em pó

molho shoyu

sal a gosto

alho em pedaços a gosto

salsa desidratada

manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Tempere as coxas com o sal, alho, louro, vinagre, salsa e o limão.

Reserve por 3 horas em um recipiente tampado com papel filme.

Quando atingir 1:30 vire as coxas para o tempero pegar em tudo.

Unte uma forma ou um recipiente de vidro com manteiga.

Antes de colocar na forma, respingue molho shoyu nas coxas e deixe uns 10 minutos.

Preaqueça o forno em temperatura a 280°C por 10 minutos.

Deixe assar em torno de 1:30 h tomando o cuidado de virá-las para dourar dos dois lados.

Sirva com salpicão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32252-coxas-de-frango-assadas.html>