

COXA E SOBRE COXA DE FRANGO ASSADA COM RATATOUILLE E BATATA DUQUESE

INGREDIENTES

COXA E SOBRE COXA ASSADA:

Coxa e sobre coxa assada: 1 unidade de coxa e sobre coxa

50 ml de vinho branco

2 dentes de alho

5 g tomilho

pimenta-do-reino

sal

BATATA DUQUESE:

Batata duquese: 500 g batata

1 colher de sopa de manteiga

1 gema

sal

RATATOUILLE:

Ratatouille: 1 berinjela

1 abobrinha

1 cebola roxa

2 tomates

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

6 dentes de alho

100 ml azeite

10 g orégano fresco

10 g tomilho fresco

pimenta-do-reino

sal

MODO DE PREPARO

COXA E SOBRE COXA ASSADA:

Coxa e sobre coxa assada:Marinar a coxa e sobrecoxa no vinho branco, alho amassado, tomilho, sal e pimenta por, no mínimo, 30 minutos.

Com a marinada, levar ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos com papel alumínio e os ingredientes da marinada.

Aumentar o forno para a temperatura de 220°C para dourar.

Quando a pele do frango estiver dourada, retirar do forno e servir.

BATATA DUQUESE:

Batata Duquese:Descasque a batata e pique grosseiramente.

Coloque um pouco mais de meia xícara de água e um pouco de sal e leve para cozinhar por cerca de 7 a 10 minutos.

Após o tempo determinado, deixe esfriar naturalmente, para terminar de cozinhar.

Tire a batata, passe no espremedor e junte a margarina, a gema e o sal para dar o ponto.

Coloque na manga de confeitar, com o bico de sua preferência (neste caso foi o pitanga) e faça os pingos em uma assadeira untada e com o papel manteiga. Jogar o orégano por cima.

Assar até dourar.

RATATOUILLE:

Ratatouille:Corte todos os ingredientes em fatias circulares, lembrando de retirar a parte branca interna do pimentão.

Preaquecer o forno a 180°C.

Em uma assadeira dispor todos os vegetais intercalados, salgar e temperar com pimenta-do-reino. Regar com azeite as ervas e o alho com casca. Fechar a assadeira com um papel alumínio.

Cozinhar por 30 a 40 minutos, até os vegetais estarem cozidos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33400-coxa-e-sobre-coxa-de-frango-assada-com-ratatouille-e-batata-duquese.html>