COXA E SOBRECOXA NO AZEITE

INGREDIENTES

5 coxas com sobrecoxas

4 cebolas médias

4 batatas médias

1 pimentão vermelho

3 dentes de alho

3 ovos

2 colheres/sopa de maionese

2 colheres/sobremesa de sal

2 colheres/sobremesa de tempero baiano

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe e separe as coxas das sobrecoxas (com ou sem pele).

Faça dois pequenos cortes em cada pedaço para que fique bem temperado.

Corte as batatas em cubos pequenos e reserve.

Corte o pimentão em rodelas grandes e reserve.

Corte as cebolas pela metade e reserve.

Cozinhe os ovos e reserve

Em uma travessa misture o frango, o alho (amassado), o sal, o tempero baiano, a maionese e outras especiarias, se preferir.

Em uma forma de alumínio arrume os pedaços de frango e as batatas.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno 260ºC para cozinhar a batata e o frango por 20 minutos.

Retire o papel alumínio e arrume as metades das cebolas, o pimentão e os ovos (cortados em metades).

Polvilhe sal sobre os ovos e as cebolas.

Leve ao forno para secar a água e dourar.

Retire quando estiver ao gosto (aproximadamente 20 minutos); regue de azeite para o toque final e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36863-coxa-e-sobrecoxa-no-azeite.html