

COXA E SOBRECOXA ASSADA MOLHADINHA

INGREDIENTES

1 kg coxa e sobrecoxas de frango
2 cabeças de alho
1/2 pacote de creme de cebola
1 tablete de caldo de galinha
1 xícara de água
azeite

MODO DE PREPARO

Numa panela, dissolva o tablete de caldo de galinha e o creme de cebola em uma xícara de água.

Acrescente à mistura 1 cabeça de alho triturado.

Unte um refratário com azeite.

Após amornar, tempere cada pedaço na mistura e coloque no refratário, de preferência com as peles para cima (faça pequenas perfurações nos pedaços para que a mistura penetre, depois de assadas, as perfurações não aparecem).

Regue com o resto da mistura e mais azeite.

Salpique, com casca, a outra cabeça de alho por cima.

Leve ao forno a 270°C por 1 h ou até que esteja dourado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38988-coxa-e-sobrecoxa-assada-molhadinha.html>