

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO ASSADO NO FORNO

INGREDIENTES

2 kg de coxas e sobrecoxas
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1 pitada de açafrão
3 folhas de louro picadas
3 tomates cortados em 4 partes cada um
5 batatinhas médias cortadas em tiras
orégano a gosto
1 sachê de maionese
5 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Lave as coxas com água, vinagre ou limão, reserve.

Misture todos os ingredientes com as coxas , menos os tomates e as batatas. Deixe descansando na geladeira por 2 horas.

Corte o tomate e a batata, reserve.

Arrume as coxas numa assadeira e por cima espalhe as batatas e os tomates.

Cubra com papel alumínio.

Leve ao forno por 1 hora e após isso retirar o papel alumínio.

Deixar por mais meia hora ou até dourar as coxas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39676-coxa-e-sobrecoxa-de-frango-assado-no-forno.html>