

FRANGO ASSADO NO LIMÃO COM BATATAS

INGREDIENTES

1,2 kg de coxa com sobrecoxa ou 1 frango picado

suco de 3 limões vinagre grandes

1 colher de sopa rasa de sal

1 boa pitada de pimenta calabresa

1 pitada pequena de pimenta-do-reino moída na hora

1 tablete de caldo de galinha

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Separar o frango, lave-o bem e deixe que escorra toda a água.

Pegue um refratário, extraia o suco dos limões, acrescente o sal e mexa bem para dissolver.

Fure bem as coxas para que o tempero penetre na carne.

Acomode as coxas dentro do refratário.

Coloque a pimenta calabresa e pimenta-do-reino, mexa bem novamente.

Em seguida tampe com filme plástico e guarde na geladeira de um dia para o outro.

Depois deste processo aqueça o forno a 220 °C por 10 minutos.

Acomode as coxas em uma assadeira com 1/2 copo americano do tempero e com as batatas médias cortadas em 3 partes.

Coloque o tablete de caldo de galinha no centro da assadeira, asse com a pele virada para baixo por uma hora.

Vire as coxas e as batatas, ponha mais uma pitada de sal sobre as peles das coxas, deixe por mais uma hora.

Se houver líquido na assadeira dispense deixando o mínimo possível.

Passe a manteiga sobre toda a pele das coxas.

Aumente a temperatura para 280 °C e deixe por meia hora ou até que doure.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41085-frango-assado-no-limao-com-batatas.html>