COXA DE FRANGO ASSADA COM BATATAS

INGREDIENTES

6 coxas de frango

1/2 kg de batata

alho

ervas de tempero (coentro, salsa, cebolinha, louro etc)

maionese

MODO DE PREPARO

Limpe as coxas de frango e tempere com alho e as ervas de tempero.

Preaqueça o forno em temperatura média, por 10 minutos.

Unte as coxas de frango com a maionese.

Coloque em um refratário coberto por papel laminado no forno por 25 minutos.

Enquanto as coxas estão no forno, corte as batatas e ferva por 15 min, apenas para pré-cozinhar.

Retire as coxas de frango do forno e acrescente as batatas pré cozidas, unte-as com manteiga (ou maionese).

Recoloque o refratário com as coxas e as batatas no forno, dessa vez retire o papel laminado, por mais 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43057-coxa-de-frango-assada-com-batatas.html