COXA DE FRANGO DE SACO – SECO E SUCULENTO

INGREDIENTES

TEMPERO:

Tempero:4 dentes de alho

tempero sabor ami a gosto

suco de 1 limão

pimenta-do-reino a gosto

alecrim a gosto

1 colher de café de orégano

MODO DE PREPARO

Retirar a pele e lavar a coxa.

Preparar o tempero e deixar a coxa marinando nele pelo menos 1 hora.

Preaquecer o forno por 10 minutos.

Colocar as coisas no saco conforme a instrução do fabricante.

Levar em forno médio por 50 minutos no saco.

Após esse tempo, retirar do saco e colocar mais 10 minutos no forno para dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43064-coxa-de-frango-de-saco-seco-e-suculento.html