

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>