

SOBRECOXA SABOROSA COM ORÉGANO E LIMÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de sobrecoxa
- 6 dentes de alho amassados
- raspas de 1 limão
- suco de 1 limão
- sal e orégano a gosto
- 1 saquinho de assa fácil

MODO DE PREPARO

Coloque a sobrecoxa em uma travessa.

Junte o suco do limão, as raspas do limão, o alho, o sal e o orégano (coloque o orégano na palma da mão e pressione uma mão na outra para liberar o sabor do orégano).

Deixe nesse tempero por uns 40 minutos.

Coloque no assa fácil e leve ao forno pre aquecido, deixe no assa fácil por uns 45 minutos para q o frango cozinhe bem, passado esse tempo retire o plastico e volte ao forno para que de uma coradinha por uns 15 minutos.

O segredo desse tempero é o orégano com as raspas de limão, fica um tempero suave e saboroso!

Se preferir coloque babatas, chuchu, cenoura picados junto com o frango dentro da assa fácil, eles vão pegar o sabor do tempero também e vai ficar delicioso!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43335-sobrecoxa-saborosa-com-oregano-e-limao.html>