

COXINHA DE FRANGO AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de coxinha de frango
1 kg de batatas pequenas
4 dentes de alho
1 cebola
2 colheres de mostarda
1 caldo de galinha em pó
Azeite
Salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, pré cozinhe sem amolecer muito elas e em seguida reserve.
Coloque no liquidificador os dentes de alho, a cebola, a mostarda e o caldo de galinha em pó.
Enquanto estiver batendo vai acrescentando o azeite até formar um creme.
Lave as coxinhas de frango, seque e misture o tempero junto com as batatas.
Coloque em uma forma média, jogue a salsinha picada por cima e leve ao forno.
Deixe na temperatura máxima por aproximadamente 30 minutos.
E em seguida abaixe para temperatura média por mais 20 minutos aproximadamente.
Sugestão: sirva com arroz e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43659-coxinha-de-frango-ao-forno.html>