

# 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 ascoxinhas 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>