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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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