

# 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>