

SOBRECOXAS DE FRANGO ASSADAS COM ALECRIM

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxas de frango (5 ou 6 unidades)
5 a 7 batatas médias
2 cebolas médias
4 dentes de alho amassados (ou picados bem pequenos)
limão galego (pode ser outro)
alecrim
açafraão
sal
azeite (ou óleo)
margarina (ou manteiga)

MODO DE PREPARO

Lave bem as sobrecoxas em água, removendo a pele.

Em um recipiente, faça furos e cortes nas sobrecoxas e esprema e esfregue o limão nelas. Jogue o excesso de limão fora.

Passo o alho nos dois lados das sobrecoxas e também sal.

Coloque as cebolas cortadas em rodela de 1 cm (aproximadamente) em uma assadeira (preferencialmente de vidro) untada com o azeite.

Coloque as sobrecoxas em cima das cebolas e pitadas de alecrim na parte exposta das sobrecoxas, finalizando com pedacinhos de margarina.

Corte as batatas em pedaços grandes e cubra os espaços vazios entre as sobrecoxas.

Polvilhe o açafraão por cima de tudo, passando azeite em seguida.

Cubra com papel alumínio (parte brilhante para fora) para cozinhar por 45 minutos em forno a 180°C.

Tire o papel alumínio e deixe dourar cada lado do frango por 8min e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44188-sobrecoxas-de-frango-assadas-com-alecrim.html>