

# 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>