COXAS DE FRANGO COM BATATA GRATINADA

INGREDIENTES

10 coxas de frango

6 batatas grandes

Alho

Sal

1 vidro de maionese ou requeijão

2 caldos knorr

papel alumínio

MODO DE PREPARO

Refogue as coxas e deixe-as precozidas, para refogar as coxas regomendo diluir o knorr de frango em água quente e colocar junto com o alho.

Corte as batatas em rodelas largas e tempereas com o sal.

Monte o tabuleiro alternando as coxas e as batatas.

Passe a maionese em cima das batatas e das coxas.

Coloque no forno preaquecido (180°C a 200°C) com com um papel alumínio cobrindo o tabuleiro até as batatas ficarem assadas.

Coloque o lado brilhante do papel virado para o frango.

Retire o papel e deixe até corar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46516-coxas-de-frango-com-batata-gratinada.html