COXA DE FRANGO ASSADA COM BATATAS DA PRISCILA

INGREDIENTES

1 kg de coxa de frango

4 colheres (sopa) de maionese

3 colheres (sopa) de mostarda

1 colher (sopa) de chimichurri

2 colheres (sopa) de molho de tomate

1 colher (chá) de lemon pepper

pimenta cominho moída a gosto

sal a gosto

2 colheres (sopa) de óregano

3 batatas sem casca

MODO DE PREPARO

Lave as coxas de frango com limão e reserve

Unte o refratário de vidro com um fio de azeite

Tempere as coxas de frango com a mistura preparada e reserve um pouco da mistura para colocar no final da montagem

Descasque as batatas e corte em fatias bem finas, junte as coxas de frango no refratário de forma que fiquem em pé para manter a crocância

Pegue a mistura que reservou e espalhe sobre as batatas espalhadas

Coloque o óregano sobre as coxas de frango para finalizar

Cubra o refratário com papel

Com o forno já preaquecido a 200° C, leve o refratário ao forno por 50 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4661-coxa-de-frango-assada-com-batatas-da-priscila.html