

# COXAS E SOBRECOXAS EMPANADAS COM BATATAS AO FORNO

## INGREDIENTES

1 Kg de coxa e sobrecoxa

Tempero a gosto

2 limões (depende da quantidade que for fazer)

Trigo

1 ovo

Farinha de rosca

2 batatas inglesas

Azeite

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne a gosto (eu gosto de colocar aqueles temperos de feira que vem todos, fica uma delícia em qualquer ave ou carne, só não é bom para fazer ensopados).

Depois de temperado coloque o suco de 2 limões, deixe por alguns minutos para dar uma marinada (marinada é uma técnica culinária que consiste em colocar os alimentos numa mistura de temperos, muitas vezes na forma líquida, antes de cozinar, os ingredientes podem ficar a marinar desde alguns minutos até várias horas).

Adicione a coxa e sobrecoxa em um refratário de vidro deixando alguns espaços.

Depois passe o trigo por cima da carne.

Em seguida bata o ovo e jogue devagar por cima da carne com trigo, se o ovo cair pelo refratário não ligue, depois vai dar um gostinho delicioso.

Logo depois passe a farinha de rosca, é como se estivesse empanando mesmo, porém é só a parte de cima da carne.

Depois é só cortar as batatas como quiser e espalhar no refratário.

Depois de tudo feito, jogue o azeite por cima da carne e das batatas, para dar uma fritada.

Uma dica: deixe que o ovo batido espalhe pelo refratário, vai ficar maravilhoso. Se quiser empanar antes também e depois pôr no refratário pode empanar, vai ficar bom do mesmo jeito.

Pode colocar em forno em temperatura alta.

Deixe assar até ficar bem douradinho por cima.

Outra Dica: Se quiser coloque um pouquinho de margarina por cima de cada coxa e sobre coxa, fica muito bom o gostinho de margarina.

Para preparar é rápido, só demora um pouquinho para assar.