COXA DE FRANGO COM BATATAS E TOMATES.

INGREDIENTES

10 coxas ou sobre-coxas de frango

6 batatas medias em rodelas

1 cebola em rodelas

2 tomates maduros em rodelas

2 dentes de alho amassados

1 sazón ou caldo knorr em pó

pitada de pimenta-do-reino

sal a gosto

3 colheres de vinagre

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Forre uma forma grande com uma camada de batatas, temperada com 1 colher de sal e 1 colher de vinagre.

Faça uma segunda camada com tomates.

Faça outra camada com cebola.

Jogue a agua por cima.

Tempere o frango com o alho, caldo knor, pimenta do reino, sal e as 2 outras colheres de vinagre.

Coloque na forma.

Cubra com papel aluminio, asse por 40-50 minutos em forno médio, até cozinhar.

Retire o papel alumínio, aumente a temperatura do forno e deixe dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47529-coxa-de-frango-com-batatas-e-tomates.html