COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO ASSADAS AO VINHO BRANCO

INGREDIENTES

6 coxas

6 sobrecoxas

1/2 copo americano de vinho branco

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

2 cebolas pequenas cortadas em rodelas grossas

4 dentes de alho picados grosseiramente

3 folhas de louro

orégano a gosto

azeite extra virgem a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as coxas e contra coxas retirando o excesso de gordura.

Em um saco plástico colocar todos os ingredientes.

Vedar muito bem o saco plástico e misturar tudo.

Descansar por 24 horas na geladeira, virando de vez em quando.

Untar um refratário com o azeite.

Juntar os pedaços de frango e por cima os ingredientes.

Levar ao forno a 200ºC por 2 horas, ou até que fique dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47852-coxas-e-sobrecoxas-de-frango-assadas-ao-vinho-branco.html