

COXA E SOBRECOXA COM CEBOLAS

INGREDIENTES

6 coxas com sobre coxa sem pele
3 cebolas médias
3 colheres de mostarda
1 colher de café de tempero baiano
1 folha de louro picada
suco de 1 limão
3 colheres de vinagre
sal e salsa a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as coxas e sobre coxas de molho na água com o vinagre por 15 minutos, escorra e lave bem para tirar todo excesso de vinagre, e a gosma que se forma entre a pele e a carne do frango.

Tempere o frango com o tempero baiano, sal, limão, a folha de louro e a mostarda. Reserve. Enquanto isso, corte a cebola em rodelas e divida em duas partes, forre a forma com uma das partes, depois arrume as coxas sobre a cebola e cubra-as com o restante da cebola salpique a salsa.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno quente por 25 minutos, retire o papel alumínio e deixe secar a água que formou e dourar. Está pronto. Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48834-coxa-e-sobrecoxa-com-cebolas.html>