COXA E SOBRECOXA ASSADA

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa de frango

Raspas e casas de 3 limões

1 xícara de margarina

1 colher de sopa de alho picado

1 colher de sopa de tempero para aves

Sal e pimente a gosto

1 kg de batatas descascadas

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com as raspas de limão e o suco, metade da margarina, o alho, e o tempero em pó, o sal e a pimenta.

Corte as batatas em cubos medios misture com o restante da margarina e disponha na assadeira, polvilhe sal e os pedaços de frango por cima das batatas. Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio por 40 minutos.

Em seguida verifique se estão cozidos, retire o papel alumínio e volte ao forno por mais 15 minutos até que estejam bem dourados. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49500-coxa-e-sobrecoxa-assada.html