

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 pimenta 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 médios 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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