COXA E SOBRECOXA DESOSSADAS COM ERVAS FINAS

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa desossada

2 colheres de sopa de maionese

1 cebola roxa cortada em rodelas

Pimenta do reino a gosto

4 dentes de alho picados

salsa e cebolinha picadas a gosto

ervas finas a gosto

vinagre para levar o frango

2 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Limpe o frango e lave-o com vinagre.

Em uma vasilha coloque as partes do frango cortadas no tamanho desejado, a maionese, o alho, a cebola, a pimenta do reino e as ervas finas.

Misture bem e despeje sobre uma assadeira.

Coloque a salsa e a cebolinha picadas e regue com o azeite.

Cubra a assadeira com papel aluminio e coloque para assar em fogo alto por 20 minutos.

Descubra a assadeira e deixe ourar por mais 20 minutos ou como desejar de acordo com o forno.

Depois disso é só se deliciar com essa receita deliciosa.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49510-coxa-e-sobrecoxa-desossadas-com-ervas-finas.html