

COXAS DE FRANGO COM BATATAS E MAIONESE

INGREDIENTES

- 1,5 kg de coxas de frango
- 500 g de batatas médias
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 pote de maionese grande

MODO DE PREPARO

Lave bem as coxas de frango, deixe elas escorrerem.

Em um refratário, junte o frango e o creme de cebola, misture bem.

Depois, no mesmo refratário, junte as batatas descascadas e cortadas em rodela e a maionese, misture bem tudo. Numa forma untada com um pouco de óleo, coloque o frango e as batatas com toda a maionese e o creme de cebola que você misturou no refratário, cubra com papel alumínio.

Leve ao forno pré aquecido em temperatura alta até que o frango fique dourado e as batatas macias.

Para o frango ficar mais douradinho, deixe por uns 15 minutos assando sem papel alumínio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49756-coxas-de-frango-com-batatas-e-maionese.html>