COXA COM SOBRECOXA NO SAL GROSSO

INGREDIENTES

1,5 kg de coxa com a sobrecoxa com a pele, se não gostar pode se tirar a pele

Sal grosso

MODO DE PREPARO

Coloque as coxas e sobrecoxas em um um recipiente e coloque o sal grosso.

Abra o papel alumínio na mesa, co,oque a carne e feche bem.

Coloque em uma forma e leve para assar com o forno preaquecido em fogo médio, retire o papel alumínio só em cima e deixe dourar.

Fica uma delícia, a carne sai do osso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50425-coxa-com-sobrecoxa-no-sal-grosso.html