COXA ASSADA COM MAIONESE E CREME DE MILHO

INGREDIENTES

6 coxas e sobrecoxas (separadas)

2 pacotes de creme de cebola

3 colheres de maionese

4 batatas descascadas cortadas em rodelas

MODO DE PREPARO

Separe as coxas das subcoxas, laves bem e coloque em um recipiente.

Acrescente 2 colheres de maionese e misture bem, em seguida os 2 pacotes de creme de cebola, misture tudo muito bem (reserve).

Numa assadeira espalhe o restante da maionese, em seguida arrume as batatas cobrindo todo o fundo da assadeira, sobre as batatas acomode os pedaços de frango.

Leve para assar em forno a 280°C, até que fiquem bem dourados.

Sirva em seguida com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52676-coxa-assada-com-maionese-e-creme-de-milho.html