COXA E SOBRECOXA DE FRANGO AO FORNO COM LIMÃO E BATATA

INGREDIENTES

1,2 kg de coxa e sobrecoxa de frango

1 colher (sopa) de corante

1/2 colher de sopa de coentro seco

suco de 1 limão grande

5 dentes de alho

1 colher de tempero alho, sal e coentro verde

1 batata grande

1/2 colher de sal puro

1 colher de óleo.

MODO DE PREPARO

Recorte o frango em pedaços e faça furos com a faca em todos

Coloque em um pilão o alho e o sal puro e massete até ficar homogêneo

Passe o tempero no frango, massageando, de forma que ele adentre ao máximo

Reserve por 15 minutos

Adicione o óleo a forma e unte toda ela

Recorte a batata em cícurlos e coloque forrando todo o fundo da forma

Leve ao forno em temperatura de 200° por 40 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5419-coxa-e-sobrecoxa-de-frango-ao-forno-com-limao-e-batata.html