COXA E SOBRECOXA RECHEADA COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

10 colheres (sopa) suco de limão

1 colher (chá) gengibre ralado

½ colher de sal

4 coxas e sobre coxas sem pele e desossadas

2 xícaras de brócolis cozido

1 embalagem de creme de legumes knorr

1 xícara de maionese

Para prender palitos de madeira, para untar óleo

MODO DE PREPARO

Em uma tigela pequena misture o suco de limão, o gengibre e o sal. Junte o frango e misture.

Reserve por 1 hora.

Preaqueça o forno em temperatura média (180ºC).

Unte uma assadeira retangular média e reserve. Em uma tigela média misture o brócolis e 2 colheres do creme de legumes e 2 colheres de maionese. Recheie as coxas e sobre coxas com a mistura de brócolis e prenda as extremidades com palitos. Besunte o frango com o restante da maionese e em seguida passe no creme de legumes até obter uma crosta. Coloque na assadeira e leve ao forno por 1 hora ou até dourar. Retire do forno e retire os palitos e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55648-coxa-e-sobrecoxa-recheada-com-brocolis.html