COXA DE GALINHA COM BATATAS NO FORNO

INGREDIENTES

8 coxas de galinha

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de orégano

1/2 cebola

2 dentes de alho

1 kg de batata inglesa

1 copo de água

1 caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Salgue a coxa de galinha com 1 colher (sopa) de sal

Corte a cebola e o alho; misture com o caldo de galinha e a água

Adicione a coxa em um recipiente, com a mistura da cebola e alho, deixando apurar por 20 minutos

Corte as batatas em 4 e coloque em um recipiente, com água até cobrir, e sal

Preaqueça o forno a 200

Passe a cebola, 1 dente de alho, a manteiga e o orégano no liquidificador, fazendo uma pasta

Coloque as coxas e as batatas sem a água em uma travessa que vá ao forno

Pincele com a pasta de manteiga e orégano

Deixe no forno por 50 minutos, coberto com papel alumínio e 10 minutos, sem o papel alumínio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9262-coxa-de-galinha-com-batatas-no-forno.html