

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
- Passa 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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