COXA E SOBRECOXA DE FORNO COM MOLHO DE ERVAS

INGREDIENTES

1 pacote de coxa e sobrecoxa

3 galhos de alecrim

1 limão

1 xícara de olho

3 folhas de louro

1 colher (chá) de orégano

sal a gosto

6 mini batatinhas descascadas e cortadas ao meio

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o alecrim, as folhas de louro, o orégano, o suco do limão e um pouco de água

Acrescente sal a gosto e reserve

Coloque os pedaços de coxa e sobrecoxa em uma forma grande

Faça pequenos cortes na carne para que o molho possa entrar

Espalhe o molho que estava reservado sobre os pedaços; mexa para poder pegar o tempero e organize

Coloque os pedaços de batata partido ao meio

Coloque óleo por cima

Leve ao forno em fogo alto por aproximadamente 1 hora e 30 minutos, sempre conferindo

Quando estiver quase pronto, abaixe o fogo do forno e deixe por mais alguns minutos

Retire do forno quando estiver bem moreninho e sirva com arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9655-coxa-e-sobrecoxa-de-forno-com-molho-de-ervas.html