

COXA E SOBRECOXA FÁCIL ASSADO

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 3 dentes de alhos amassados
- 1 kg de coxa e sobrecoxa limpo
- 2 tabletes de caldo de galinha
- sal e pimenta a gosto
- 1 envelope de creme de cebola
- 3 colheres (sopa) de leite integral

MODO DE PREPARO

Separe as coxas das sobrecoxas

Em uma panela de pressão, coloque o óleo e alho e deixe fritar até ficar bem fritinho

Dissolva os tabletes de caldo de galinha no óleo

Coloque o frango, deixe fritando

Depois de frito, coloque na pressão por 10 minutos

Adicione o leite e o creme de cebola

Coloque no forno por 40 minutos a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12659-coxa-e-sobrecoxa-facil-assado.html>