

APRENDA A FAZER COXAS DE FRANGO PERFEITAS!

INGREDIENTES

3 pedaços de coxa e sobrecoxa

sal

tempero a gosto

3 colheres de maionese

1 colher de mostarda

salsinha

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal e outro temperos de sua preferência.

Leve ao forno e deixe assar por mais ou menos 1 hora (vai depender do tamanho das coxas e sobrecoxas).

Misture a maionese com a mostarda e a salsinha.

QQuando estiver dourado aos coxas sobre coxa espalhe por cima e leve ao fogo novamente.

Se quiser pode polvilhar um pouco de queijo ralado também por cima.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13006-aprenda-a-fazer-coxas-de-frango-perfeitas.html>