

COXAS DE FRANGO SUCULENTAS, O MELHOR JEITO DE FAZER!

INGREDIENTES

1 kg coxa de frango

1/2 colher de café páprica picante

4 colheres de sopa azeite de oliva

1/2 colher de chá sal (a gosto)

Ervas frescas tomilho, orégano, alecrim, manjericão (a gosto)

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes.

Coloque o frango (não tire a pele das coxas, caso não queira consumir a pele, retire no final) em um saco juntos com os ingredientes e misture bem.

Preaqueça o forno a 220°.

Espalhe o frango em uma assadeira grande e rasa.

Despeje o tempero por cima.

Asse por 60 min ou até a pele dourar.

Deixe descansando alguns minutos dentro do forno antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13119-coxas-de-frango-suculentas-o-melhor-jeito-de-fazer.html>