

O SEGREDO DE COMO FAZER AS MELHORES COXAS DE FRANGO DO MUNDO! DOURADAS, SUCULENTAS E CROCANTES!

INGREDIENTES

1kg coxas
Suco de 1 limão
1 colher de sopa de gengibre picado
2 dentes de alho bem picadinho
1 colher de chá cheia de ervas secas
1 colher de chá de pimenta do reino
3 ramos de alecrim fresco
2 pimentão de ralado
Aproximadamente 1 colher de sobremesa de sal
2 cebolas grandes

MODO DE PREPARO

Lave bastante as coxas de frango.
Faça corte com a ponta da faca para que o tempero se infiltre.
Junte todos os ingredientes sobre as coxas e mexa.
Tampe e reserve por 2 horas.
Ligue o forno para aquecer a 180º.
Distribua o frango na travessa e regue com um bom azeite. Cubra com papel alumínio.
Asse em forno alto.
Após 30 minutos retire o papel alumínio e cuidado para não se queimar com o vapor.
Retorne para o forno e aguarde dourar por mais 20 minutos.
Retire com cuidado do forno e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14032-o-segredo-de-como-fazer-as-melhores-coxas-de-frango-do-mundo-douradas-suculentas-e-crocantes.html>