

# 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 180°.  
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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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