FRANGO BOCA DO FORNO: EU APRENDI ESSA RECEITA COM A MINHA VÓ, O SABOR É PERFEITO!

INGREDIENTES

4 coxas com sobrecoxas de frango;

6 batatas em fatiadas;

8 cebolas mini;

2 cenouras fatiadas;

4 dentes de alho;

200 ml de suco de laranja;

50 ml de suco de limão;

3 colheres de sopa de mostarda;

100 ml de maionese;

200 gr de creme de leite;

2 colheres de sopa de manteiga;

2 colheres de sopa de mel;

1 colher de sopa de molho inglês;

1 colher de sopa de semente de mostarda;

1 colher de sopa de semente de pimenta roda;

1/2 colher de sopa de semente de pimenta do reino;

1 cubo de caldo de galinha;

Sal.

MODO DE PREPARO

Antes de tudo, tempere o frango com o limão, o sal e o caldo de galinha esfarelado; deixe descansar por 20 minutos.

Enquanto isso faça o molho: combine o suco de laranja, as mostardas, o mel, a maionese, as pimentas, o creme de leite e o molho inglês até ficar homogêneo.

Em seguida, em uma assadeira ou refratário, coloque as batatas, a cenoura, as cebolas, o alho e o frango.

Depois, regue com o molho e cubra com papel alumínio.

Nesse momento, leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 30 minutos.

Agora, retire o papel alumínio, espalhe a manteiga com o cheiro verde e asse até dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16262-frango-boca-do-forno-eu-aprendi-essa-receita-com-a-minha-vo-o-sabor-

e-perfeito.html