

# 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](#)