

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO NA MAIONESE ASSADO NO FORNO BEM TEMPERADINHA E COM CASQUINHA

INGREDIENTES

2 kg de coxa e sobrecoxa de frango

5 dentes de alho picadinhos

4 colheres de maionese

azeite, colorau, cúrcuma, ervas finas, pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, tempere as coxas e sobrecoxas de frango com alho, colorau, cúrcuma, ervas finas, pimenta-do-reino e sal.

Regue os pedaços de frango com um fio generoso de azeite e espalhe todo o tempero muito bem. Deixe marinar por pelo menos 30 minutos.

Adicione a maionese ao frango e misture bem para cobrir o frango.

Disponha as coxas e sobrecoxas sobre uma assadeira com a pele para cima, sem a necessidade de untar.

Aproveite o restinho do molho que ficou na tigela e espalhe sobre o frango.

Asse em forno pré-aquecido a 180 °C por 50 minutos.

Depois é só provar essa delícia crocante e suculenta!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16892-coxa-e-sobrecoxa-de-frango-na-maionese-assado-no-forno-bem-temperadinha-e-com-casquinha.html>