

# SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA

## INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxas de frango  
1/2 xícara (café) de suco de limão taiti  
tomilho fresco a gosto  
1 colher (sopa) de alho  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

No dia anterior de assar, tempere as sobrecoxas misturando  
Reserve em um pote bem tampado e conserve na geladeira  
Para assar coloque as sobrecoxas numa assadeira com a pele voltada para baixo, coloque todo o tempero por cima e cubra com papel alumínio  
Leve ao forno a 180° C por aproximadamente 1 hora e 30 minutos  
Retire o papel  
Para corar aumente a temperatura do forno para 200° C  
Estarão prontas quando estiverem bem coradas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/422-sobrecoxa-de-frango-assada.html>