

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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