

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO AO FORNO COM LIMÃO E BATATA

INGREDIENTES

1,2 kg de coxa e sobrecoxa de frango
1 colher (sopa) de corante
1/2 colher de sopa de coentro seco
suco de 1 limão grande
5 dentes de alho
1 colher de tempero alho, sal e coentro verde
1 batata grande
1/2 colher de sal puro
1 colher de óleo.

MODO DE PREPARO

Recorte o frango em pedaços e faça furos com a faca em todos
Coloque em um pilão o alho e o sal puro e massete até ficar homogêneo
Passe o tempero no frango, massageando, de forma que ele adentre ao máximo
Reserve por 15 minutos
Adicione o óleo a forma e unte toda ela
Recorte a batata em círculos e coloque forrando todo o fundo da forma
Leve ao forno em temperatura de 200° por 40 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5419-coxa-e-sobrecoxa-de-frango-ao-forno-com-limao-e-batata.html>