

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
- Passa 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

©2024 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>