

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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