

COXA DE FRANGO ASSADA COM BATATAS DA PRISCILA

INGREDIENTES

1 kg de coxa de frango
4 colheres (sopa) de maionese
3 colheres (sopa) de mostarda
1 colher (sopa) de chimichurri
2 colheres (sopa) de molho de tomate
1 colher (chá) de lemon pepper
pimenta cominho móida a gosto
sal a gosto
2 colheres (sopa) de óregano
3 batatas sem casca

MODO DE PREPARO

Lave as coxas de frango com limão e reserve

Unte o refratário de vidro com um fio de azeite

Tempere as coxas de frango com a mistura preparada e reserve um pouco da mistura para colocar no final da montagem

Descasque as batatas e corte em fatias bem finas, junte as coxas de frango no refratário de forma que fiquem em pé para manter a crocância

Pegue a mistura que reservou e espalhe sobre as batatas espalhadas

Coloque o óregano sobre as coxas de frango para finalizar

Cubra o refratário com papel

Com o forno já preaquecido a 200° C, leve o refratário ao forno por 50 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4661-coxa-de-frango-assada-com-batatas-da-priscila.html>