

COXA E SOBRECOXA DE FORNO COM MOLHO DE ERVAS

INGREDIENTES

- 1 pacote de coxa e sobrecoxa
- 3 galhos de alecrim
- 1 limão
- 1 xícara de olho
- 3 folhas de louro
- 1 colher (chá) de orégano
- sal a gosto
- 6 mini batatinhas descascadas e cortadas ao meio

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o alecrim, as folhas de louro, o orégano, o suco do limão e um pouco de água

Acrescente sal a gosto e reserve

Coloque os pedaços de coxa e sobrecoxa em uma forma grande

Faça pequenos cortes na carne para que o molho possa entrar

Espalhe o molho que estava reservado sobre os pedaços; mexa para poder pegar o tempero e organize

Coloque os pedaços de batata partido ao meio

Coloque óleo por cima

Leve ao forno em fogo alto por aproximadamente 1 hora e 30 minutos, sempre conferindo

Quando estiver quase pronto, abaixe o fogo do forno e deixe por mais alguns minutos

Retire do forno quando estiver bem moreninho e sirva com arroz branco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9655-coxa-e-sobrecoxa-de-forno-com-molho-de-ervas.html>