

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 moída 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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/5184-coxa-de-frango-assada-com-batatas-da-priscila.html>