

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM MAIONESE E CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

6 coxas de frango

6 sobrecoxas de frango.

1 vidro de maionese.

1 pacote de creme ou sopa de cebola.

sal e temperos a gosto.

MODO DE PREPARO

Tempere as coxas e sobrecoxas de frango com os temperos a gosto na véspera

Deixe na geladeira

Em uma tigela, misture a maionese com o creme de cebola

Unte as coxas e sobrecoxas de frango nessa mistura

Leve ao forno de 30 a 40 minutos ou até dourar

PS

Até com macarrão, essa receita fica gostosa

Faça até com outros cortes de frango, carne ou postas de peixe, apenas substituindo as coxas e sobrecoxas de frango por outros ingredientes

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8102-coxa-e-sobrecoxa-de-frango-com-maionese-e-creme-de-cebola.html>