

Coxas de Frango Assadas e Crocantes

Ingredientes

- 6 coxas de frango orgânicas
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- 1 colher de sopa de azeite de oliva

Modo de Preparo

Lave as coxas de frango e seque-as muito bem com papel toalha. Remover o excesso de umidade ajuda a deixar a pele mais crocante.

Em uma tigela grande, tempere as coxas de frango com sal, pimenta-do-reino e o azeite de oliva, massageando bem para que o tempero cubra todas as partes.

Opção 1: Na Airfryer (recomendado para crocância e rapidez)

Pré-aqueça a Airfryer a 200°C por 5 minutos.

Disponha as coxas de frango na cesta da Airfryer, sem sobrepor. Pode ser necessário fazer em duas levadas, dependendo do tamanho da sua Airfryer, para garantir que assem por igual.

Cozinhe por 20 minutos. Vire as coxas e cozinhe por mais 15-20 minutos, ou até que a pele esteja dourada e crocante, e a carne esteja cozida por completo.

Opção 2: No Forno (a gás ou elétrico)

Pré-aqueça o forno a 200°C.

Em uma assadeira, disponha as coxas de frango com a pele para cima, sem amontoar.

Asse por 30 minutos. Vire as coxas e asse por mais 15-20 minutos, ou até que a pele esteja dourada e crocante, e a carne esteja cozida por completo.

Sirva imediatamente.

Dica

Para um sabor extra, se tiver disponível, adicione um dente de alho picado ou ervas secas como alecrim ou tomilho ao tempero. Para acompanhar, batatas assadas ou uma salada verde fresca são excelentes opções.

<https://www.comeceagora.cooking/minha-receita-147-3318-24-07-2025/> → Campo Oculto (Permalink do post)

Sua receita foi enviada também para o e-mail: info@comeceagora.cooking