



RECEITAS DA FIA

Coxa de Frango com Batatas na Frigideira

www.receitasdafia.com/receitas/coxa-se-frango-com-batatas-na-frigideira

Experimente essa deliciosa combinação de frango
suculento e batatas crocantes!

Coxa de Frango com Batatas na Frigideira

 40 min

 6 porções

Ingredientes

- 6 [coxas de frango](#)
- 4 dentes de [alho](#) picados
- Sal e [pimenta](#) a gosto
- [Páprica picante](#) a gosto
- 4 colheres (sopa) de [azeite](#)
- 1 [cebola](#) cortada no formato meia-lua
- 2 [batatas](#) cortadas em cubos médios
- ½ xícara de chá de água
- [Cheiro verde](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, tempere o frango com alho, sal, pimenta e páprica
2. Em uma frigideira aquecida com azeite, doure o frango por 3-5 minutos de cada lado
3. Adicione a cebola e refogue
4. Acrescente as batatas e ajuste o tempero
5. Adicione a água, tampe a frigideira e cozinhe por cerca de 25 minutos, virando o frango e as batatas na metade do tempo
6. Finalize com cheiro verde e sirva essa irresistível combinação de sabores!

www.receitasdafia.com