



# RECEITAS DA FIA

## Coxas e sobrecoxas assadas com cerveja preta e caldo de laranja

[www.receitasdafia.com/receitas/coxas-e-sobrecoxas-assadas-com-cerveja-preta-e-caldo-de-laranja](http://www.receitasdafia.com/receitas/coxas-e-sobrecoxas-assadas-com-cerveja-preta-e-caldo-de-laranja)

Frango assado: Essa receita de coxas e sobrecoxas assadas é demais, ficam super macias e suculentas.

Coxas e sobrecoxas assadas com cerveja preta e caldo de laranja

Confira!

 120min

 10 porções

### Ingredientes

- 3 kg de [coxas e sobrecoxas](#)
- 200ml de suco de laranja (natural)
- 1 lata de cerveja preta
- Cebolas cortadas ao meio
- Raminho de alecrim
- Caldo de galinha em pó
- Alho amassado a gosto
- pimenta do reino a gosto
- óleo
- Sal a gosto

### Modo de Preparo

1. Esprema as laranjas e tire o suco e faça um caldo: laranja, a lata de cerveja, alecrim, o alho e tempere com sal e pimenta.
2. Fure as coxas e sobrecoxas para entrar bem o tempero.
3. Unte uma assadeira com óleo.
4. Coloque as coxas e sobrecoxas e as cebolas.
5. Polvilhe com o caldo de galinha em pó e depois regue com o caldo feito com a laranja e cerveja preta.
6. Cubra com papel alumínio e leve ao forno alto por 40 minutos.
7. Tire o papel alumínio e volte ao forno por mais 30 minutos ou até o caldo diminuir.
8. Sirva com arroz branco.