

-Coxa de Frango Assada-

Ingredientes 1 pax

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 1 coxa inteira de frango• 2 batatas médias• 1 raminhos de salsa• ½ cebola• 90ml azeite• 500ml água | <ul style="list-style-type: none">• 3 colheres de sopa de polpa de tomate• 90gr arroz agulha• 3 dentes de alho• Caril q.b.• Molho piri-piri• Sal q.b. |
|---|--|

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 180 graus.
2. Num recipiente misturar as colheres de polpa de tomate com 60ml de azeite, uma boa pitada de caril, piri-piri q.b., sal e 2 dentes de alho picadinho; num pirex de ir ao forno colocar a coxa de frango e as batatas descascadas e partidas aos gomos e embeber no preparado anterior as batatas e o frango; adicionar 100ml de água e colocar meio raminho de salsa por cima.



3. Colocar no forno por cerca de 1 hora. Passado cerca de 20mn preparar o arroz.
4. Picar a cebola e um dente de alho; num tacho pequeno colocar 30ml de azeite e por em lume médio, adicionar a cebola e o alho e deixar refugar por cinco minutos e adicionar 400ml de água a ferver; colocar a salsa e o arroz, temperar de sal e deixar cozer por cerca de 20mn em lume médio até ficar seco. SERVIR

