

APRENDA A FAZER A MELHOR COXA DE FRANGO DO MUNDO!!

INGREDIENTES

6 coxas de frango sem pele

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Massa:

1 cubo de caldo de legumes

1 xícara (chá) de mandioquinha (batata baroa) cozida e amassada

1/2 litro de água

2 ovos batidos

Farinha de trigo e farinha de rosca para empanar

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo baixo o caldo de legumes, a mandioquinha e a água sem parar de mexer até soltar do fundo.

Transfira a massa para uma superfície plana e amasse com as mãos até obter uma massa lisa.

Pegue uma coxa de frango e tempere com o sal e a pimenta.

Envolva-a com a massa de mandioquinha. Repita a operação com as outras coxas e passe-as na farinha de trigo, nos ovos e na farinha de rosca.

Aqueça o óleo e frite-as até dourar uniformemente. Escorra e ponha sobre papel-toalha para retirar o excesso de óleo. Sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15237-aprenda-a-fazer-a-melhor-coxa-de-frango-do-mundo.html>