

COXINHA E MOLHO ESPECIAL: FÁCIL DE FAZER, IDEAL PRA SERVIR NA REFEIÇÃO PRINCIPAL!!

INGREDIENTES

- 2 kg de asas de frango
- 1 colher de sopa de sal temperado
- ¼ de xícara de manteiga
- 1 xícara de creme de leite
- 1 colher de sopa de alho picado
- 1 ¼ xícara de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Pre aqueça o forno: Ajuste a temperatura do forno para 190°C e unte uma assadeira grande com borda para evitar que as asas grudem.

Tempere e asse as asas: Coloque as asas de frango na assadeira preparada e polvilhe com o sal temperado.

Misture bem para garantir que todas as asas estejam temperadas de maneira uniforme.

Distribua-as em uma única camada na assadeira.

Asse por aproximadamente 1 hora, até que fiquem bem cozidas e crocantes.

Dê crocância extra: Ligue a grelha do forno e asse as asas por cerca de 1 minuto de cada lado, apenas para garantir que fiquem ainda mais crocantes.

Retire-as do forno e reserve.

Prepare o molho cremoso: Em uma panela pequena, derreta a manteiga em fogo médio-baixo.

Adicione o creme de leite e o alho, mexendo até que a mistura comece a formar pequenas bolhas.

Acrescente o queijo parmesão e mexa até que o molho fique homogêneo e bem incorporado. Retire do fogo.

Misture e sirva: Misture as asas de frango com o molho cremoso de parmesão, envolvendo bem cada asa.

Sirva imediatamente e aproveite o sabor incrível!

Dicas: Se estiver com pressa, coloque as asas de frango congeladas em uma panela de pressão elétrica com 1 xícara de água e cozinhe por 12 minutos em alta pressão.

As asas estarão cozidas quando a pele começar a encolher.

Depois, grelhe-as no forno até que fiquem crocantes, virando e temperando conforme necessário.

Esse método reduz o tempo de preparo pela metade.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16041-coxinha-e-molho-especial-facil-de-fazer-ideal-para-servir-na-refeicao-principal.html>