COXAS DE RÃS COM REDUÇÃO DE MAÇÃ

INGREDIENTES

500 g de coxas de Rãs (8 coxas)

2 colheres (sopa) de manteiga

4 tomates maduros sem cascas e sem sementes

alho, salsinha, coentro e ervas a gosto

1 limão e sal a gosto

2 maçãs partidas em cubos pequenos

1/2 xícara de açúcar

1 pau de canela

MODO DE PREPARO

Tempere as Coxas das Rãs com limão e sal

Aqueça uma frigideira , coloque a manteiga e grelhe as Rãs até que fiquem douradas dos dois lados

Na mesma frigideira, coloque o alho e os tomates cortados em pedaços grandes, sem cascas e sem sementes

Redução de maçã:

Junte os cubos de maçã com açúcar e pau de canela numa panela. Deixe cozinhar em fogo médio, cerca de 20 minutos. É necessário ir mexendo de vez em quando

Está pronto, prato delicioso de Coxas de Rãs. Bom Apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13345-coxas-de-ras-com-reducao-de-maca.html