COXINHAS DA ASA A LA CATARINENSE

INGREDIENTES

500 ml de óleo para fritar as coxinhas da asa

1/2 gomo de linguiça calabresa

1 kg de coxinhas da asa (drumettes)

2 colheres (sopa) de azeite para refogado

200 g de bacon

2 dentes de alho

1 cebola

1 tomate

1/2 pimentão

1 lata de dueto de milho e ervilha

1 sachê de molho de tomate de 340 ml (de sua preferência)

sal, tempero baiano ou pimenta-do-reino a gosto

coentro ou salsa a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere as coxinhas da asa com um dente de alho, tempero baiano, vinagre ou suco de 1/2 limão, e deixe curtir por cerca de 10 minutos.

Enquanto as coxinhas estiverem curtindo, pique em cubinhos pequenos a linguiça, o bacon, a cebola, o tomate e o pimentão.

Em seguida, frite as coxinhas da asa no óleo em fogo médio e reserve.

Faça um refogado usando a linguiça e o bacon.

Em seguida, acrescente cebola, alho, pimentão, tomate, tempero baiano e, por último, adicione o molho de tomate e dueto de milho e ervilha.

Acrescente as coxinhas da asa fritas ao molho pronto e acerte o sal, se necessário.

Deixe em fogo médio por aproximadamente 10 minutos ou até levantar fervura.

Sirva no refratário com coentro ou salsa a gosto.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14896-coxinhas-da-asa-a-la-catarinense.html