

COXINHAS DA ASA COM BATATAS AO MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 kg de coxinhas da asa
- 4 dentes de alho
- 1 cebola grande
- 4 tomates grandes picados
- 6 batatas grandes descascadas e cortadas em rodela médias e grossas
- 1 copo (americano) de vinagre
- Sal e pimenta a gosto
- 3 colheres médias de extrato de tomate
- Caldo de galinha ou tempero em pó comum

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque as coxinhas com um pouco de água e vinagre.

Deixe escaldando por alguns minutos, escorra e, em seguida, lave na água corrente.

Em uma outra panela, prepare o molho de tomate com os tomates, os alhos e a cebola, acrescente o extrato de tomate, o sal, a pimenta a gosto e o tempero em pó ou caldo de galinha (como preferir) e deixe cozinhar até formar um molho bem consistente.

Tempere o frango com alho e sal a gosto.

Passa uma fina camada de margarina pra untar a forma e faça uma camada de batata e outra de coxinhas, logo na sequência.

Na última camada, adicione o molho por cima e leve para assar.

Prontinho, bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16903-coxinhas-da-asa-com-batatas-ao-molho-de-tomate.html>