

# 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 rodelas 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.

Passe 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!

©2026 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>