

SOBRECOXA CROCANTE

INGREDIENTES

1 sobrecoxa desossada

1 limão

1 sachê de tempero pronto sabor limão

1 alho amassado

pimenta-do-reino a gosto

1 colher (sopa) de shoyu

sal a gosto

1/2 xícara de fubá

1 xícara de farinha de trigo

1 colher (sopa) de colorau

1 pintada de sal

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Desosse a sobrecoxa e tempere com o alho amassado, shoyu, limão, sachê de tempero pronto, sal e pimenta-do-reino.

Tempere e mexa bem.

Faça muitos furinho para pegar o sabor dos temperos, vire dos dois lados.

Coloque na geladeira por 30 minutos.

Depois coloque a farinha de trigo, o fubá, o colorau e a pintada de sal.

Mexa e empane a sobrecoxa dos dois lados.

Esquente o óleo para esquentar, quando estiver quente coloque a sobrecoxa e deixe dourar dos dois lados.

Quando estiver pronto, desligue o fogo e escorra bem o óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17853-sobrecoxa-crocanente.html>