

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/17853-sobrecoxa-crocante.html>