# COXINHA DA ASA EMPANADA SEQUINHA E CROCANTE

## INGREDIENTES

1 kg de coxinha da asa

200 g de farinha de trigo

200 g de fubá mimoso

3 dentes de alho

2 pimentas de bode ou malagueta

1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de azeite

1 colher (chá) de paprica picante e 1 colher de chá de colorífico (urucum) (opcional)

óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Amasse bem o alho e as 2 pimentas com uma pitada de sal para ajudar.

Tempere as coxinhas de frango com a mistura de alho e pimenta, o sal, a pimenta-do-reino, o azeite e a paprica e o colorífico.

Os dois últimos são opcionais, mas valem a pena para quem quer variar.

Aguarde de 30 minutos a 1 hora para que o frango pegue tempero.

Misture a farinha de trigo com o fubá e mais uma pitada de sal dentro de uma vasilha plástica com tampa de tamanho razoável.

Dentro da mesma vasilha que misturou as farinhas, adicione todas as coxinhas de uma só vez e tampe.

Segure firme e balance bem a vasilha para empanar as coxinhas.

Esta é uma maneira bem prática para empanar qualquer alimento de forma rápida e sem sujeira.

Retire as coxinhas já empanadas da vasilha retirando o excesso da farinha.

Coloque o óleo para esquentar durante 3 minutos apenas (não deixe ficar muito quente).

Frite as coxinhas até ficarem bem douradinhas.

Ao retirar do óleo, coloque sobre papel toalha para ficar ainda mais sequinhas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17959-coxinha-da-asa-empanada-sequinha-e-crocante.html