

COXINHA DA ASA AO MOLHO FÁCIL

INGREDIENTES

- 15 coxinhas da asa
- 1 fio de azeite
- 1/2 cebola picada
- 1/2 colher (café) de sal
- 1/2 sachê de tempero pronto amarelo
- 2 colheres (sopa) de molho de tomate
- 1 e 1/2 de água

MODO DE PREPARO

Colocar o azeite e a cebola no fogo até ficar transparente.

Em seguida, coloque as coxinhas do frango para dourar junto com a cebola.

Acrescente o molho de tomate, o tempero pronto e sal e deixe tampado um pouco com o fogo ligado para pegar gosto.

Quando estiver um pouco dourado (não muito dourado para não parecer queimado e nem muito branco), acrescente água aos poucos até as coxinhas ficarem bem macias.

Se preferir, pode adicionar batata ou cenoura cozida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19639-coxinha-da-asa-ao-molho-facil-2.html>