

COXINHA FRANGO NA MOSTARDA – AIRFRYER

INGREDIENTES

- 1 kg de coxinhas da asa de frango
- 1 cebola
- 2 limões (suco)
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 2 colheres (sopa) salsinha
- 2 colheres (sopa) queijo parmesão ralado
- 3 dentes de alho
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a cebola, o suco dos limões, e a mostarda no liquidificador e bata por 1 minuto.

Acrescente a salsinha, o alho e o queijo, batendo por mais 1 minuto.

Tempere o molho com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Coloque o molho sobre o frango e deixe marinar por pelo menos 30 minutos.

Coloque o frango na Airfryer aquecida a 200° C, e deixe fritar por 15 minutos, reservando o restante de molho.

Vire o frango para dourar, e acrescente o restante do molho, deixe fritar por mais 15 minutos.

Sirva com o acompanhamento e salada de sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22955-coxinha-frango-na-mostarda-airfryer.html>