

COXA DE FRANGO EMPANADO

INGREDIENTES

8 coxas de frango
1 xícara de farinha de trigo
3 dentes de alho
1/2 xícara de mostarda
2 limão
sal

MODO DE PREPARO

Misture a mostarda, limão, e o alho com sal.

Misture todas as coxas, junte ao tempero e deixe por 20 minutos.

Enquanto a coxa fica no tempero, deixe o óleo aquecendo.

Passe as coxas na farinha de trigo e em seguida coloque no óleo, já quente, e deixe por 5 minutos.

Pronto, já pode servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23383-coxa-de-frango-empanado.html>