

COXA DE FRANGO REFOGADA

INGREDIENTES

1 kg de coxa
sal
5 dentes de alho
1 pitada de orégano
1/2 limão
1 sachê de sazón

MODO DE PREPARO

Tempere o frango em um recipiente com sal, alho, limão, orégano e sazón.

Em seguida, deixe marinando por 10 minutos.

Após os dez minutos, leve a panela ao fogo, acrescente uma colher de manteiga e o frango já temperado. Refogue o frango por 10 minutos e adicione a cabeça de uma cebola.

Por fim, deixe cozinhar por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24377-coxa-de-frango-refogada.html>