COXAS DE FRANGO DELICIOSAS E SUCULENTAS

INGREDIENTES

4 coxas de frango

1 e 1/2 colheres de tempero arisco

1 ramo de cebolinha

1 ramo coentro

4 folhas de louro

1 tablete de caldo de galinha

3 dentes grandes de alho

3 colheres de óleo

1 colher de mostarda

1/2 sachê de polpa de tomate

água

açúcar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande com tampa, deixe as coxas de frango de molho em 1 litro de água com o tempero arisco, por 15 minutos.

Chacoalhe e misture tudo, temperando bem.

Pique os ramos de cebolinha e coentro e junte ao recipiente com as coxas.

Em uma panela, coloque os dentes de alho ralados, o louro e o óleo.

Frite por 2 minutos em fogo baixo e adicione as coxas com a água do recipiente.

Adicione o tablete de caldo de galinha e a mostarda.

Cozinhe em panela fechada em fogo médio por 20 minutos ou até restar pouca água.

A seguir, adicione a polpa de tomate e polvilhe delicadamente o açúcar em cima do frango, cuidado para não adoçar.

Espere ferver, se necessário, adicione 1/2 copo de água para diluir a polpa e deixar o molho no ponto.

Ao ferver, desligue e saboreie.

Boa sorte e bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27989-coxas-de-frango-deliciosas-e-suculentas.html