

COXA E SOBRECOXA CROCANTE

INGREDIENTES

4 unidades de coxa com sobrecoxas
3 unidades de limões com bastante caldo
1/2 kg de farinha de rosca
1 pitada de pimenta-do-reino
6 colheres sobremesa de manteiga
1 tablete de caldo de legumes
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as coxas e sobrecoxas, coloque em uma tigela, não tire as peles.

Esprema os limões em cima e misture as coxas e sobrecoxas.

Coloque os outros ingredientes, exceto a farinha de rosca e a manteiga e reserve-os.

Deixe descansar por uns 30 minutos no limão.

Após os 30 minutos coloque a farinha de rosca em um recipiente e empane as coxas e sobrecoxas, sem colocar ovos, apenas na farinha.

Ao empanar coloque em uma forma, uma ao lado da outra.

Coloque uma colher de manteiga em cima de cada uma delas.

Leve ao forno por 40 minutos ou até ficar crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31123-coxa-e-sobrecoxa-crocante.html>