

# COXINHA DE FRANGO À MILANESA

## INGREDIENTES

6 coxinhas de frango

2 dentes de alho

sal a gosto

1/2 limão

1 xícara de chá de maionese

1 xícara de chá de farinha de rosca

Óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela tempere as coxinhas de frango com os dentes de alho amassados junto com sal.

Adicione o suco de limão e reserve por uns 10 minutos.

Pegue um prato, coloque a maionese e passe as coxinhas de frango uma a uma.

Empane na farinha de rosca.

Em seguida frite as coxinhas empanadas e se delicie.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31300-coxinha-de-frango-a-milanesa.html>