

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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