COXINHA DA ASA À MILANESA

INGREDIENTES

200 g do meio da asa temperado

200 g de farinha trigo

200 g de farinha de rosca

30 g de manteiga

80 ml leite

500 ml óleo

1 limão siciliano

1/2 colher de chá de cúrcuma

1 ovo

sal a gosto

pimenta biquinho

pimenta cumari

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Misture a manteiga, a farinha de trigo e a cúrcuma.

Acrescente duzentos ml do suco de limão e leve ao fogo por 4 minutos.

Servir com molho de pimenta Biquinho e pimenta Cumari verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36891-coxinha-da-asa-a-milanesa.html