

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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