

COXINHAS DE FRANGO COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

1/2 kg de coxinhas da asa de frango

1 litro de água

temperos diversos (caldo de galinha, alho, manjericão, salsa e cebolinha)

1 colher de sopa de sal ou a gosto

2 colheres de sopa de óleo de canela

100 g de linguiça mista fina

MODO DE PREPARO

Limpe as coxinhas de galinha e coloque-as em uma panela com a água, os temperos e o sal.

Deixe cozinhando em fogo baixo por aproximadamente 20 minutos, misturando de vez em quando.

Retire os frangos cozidos da panela e ajeite-os em um tabuleiro.

Pique a linguiça e arrume-as junto com o frango.

Deixe-os no forno a 200°C (preaquecido por 5 minutos) por aproximadamente 45 minutos. Após 20 minutos vire as coxinhas e deixe dourar igualmente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38495-coxinhas-de-frango-com-linguica.html>