

COXINHA DE FRANGO DA LIDI

INGREDIENTES

1 kg de coxinha de frango
suco de 2 limões
1 sachê de tempero pronto sabor legumes
1 colher de molho inglês
1 colher de mostarda dijon
1 colher de alho picado
2 colheres de queijo parmesão ralado
uma pitada de sal
salsinha

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque o suco de limão, o tempero pronto, o molho inglês, a mostarda, o alho, o queijo ralado, o sal e a salsinha.

Misture tudo e prove o sal.

Coloque o frango e misture bem.

Se você tiver tempo deixe na geladeira por umas 2 horas para pegar bem o gosto, se seu tempo for curto não tem problema, pode fazer.

Você pode fazer esse frango de três formas, frito em óleo, no forno a 180°C por 40 minutos ou na fritadeira sem óleo (airfryer) por 18 minutos a 200°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39889-coxinha-de-frango-da-lidi.html>