

COXAS RECHEADAS

INGREDIENTES

3 cubinhos de caldo de galinha
1 kg de coxas de frango desossadas
1 xícara (chá) de suco de maracujá
1 xícara (chá) de presunto em cubinhos
3 colheres (sopa) de cebola picada
Sal e pimenta do reino a gosto
1 tomate picado
1/2 xícara (chá) de champignon picado
4 fatias de pão de forma sem casca esfareladas
Palitos
Papel alumínio

MODO DE PREPARO

Dissolva o caldo de galinha no suco de maracujá quente e misture com frango.

Deixe tomar gosto.

Misture os demais ingredientes e recheie as coxas.

Feche as aberturas com palitos.

Coloque numa assadeira e regue com o caldo.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio por 1 hora e 1/2. Retire o papel na metade do cozimento para dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40959-coxas-recheadas.html>