

SABOROSAS ASSAS E COXINHAS FRITAS

INGREDIENTES

- 1/2 kg de assa com a coxinha do frango
- 1 copinho de café de coentro picotado
- 1 sache de tempero da Kitano (mais sabor) para legumes,verduras e arroz
- 1 sache de tempero da Kitano (mais sabor)para aves peixes e arroz
- 2 dente de alho picotado
- 1 copinho de café de vinagre
- sal (acrescente aos poucos, provando para não salgar)
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Limpe cortando e separando as coxinhas das assas.

Em um recipiente de tampa tempere com todos os ingredientes, aconselho que tempere um dia antes de fritar para pegar bem o tempero, mas diminua no sal para não ficar salgado demais.

Frite e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43417-saborosas-assas-e-coxinhas-fritas.html>