COXAS E SOBRECOXAS DO FOGO AO FORNO, ACOMPANHADAS DE FAROFA DE PASSAS E MAÇÃ

INGREDIENTES

1 kg de coxas e sobrecoxas.

2 colheres de vinho tinto dissolvidas em 4 de água

2 dentes de alho amassadinhos

1 cebola picadinha

1 colher de sopa de ervas finas

Sal a gosto

Farinha de mandioca o suficiente para fazer a farofa

1 maçã sem casca cortadas em cubinhos

1/2 xícara de passas sem caroço

6 azeitonas picadinhas

1 colher de sopa de salsa e 1 de cebolinha (picadinhas)

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa:Coloque o caldo numa panela e se necessário, acrescente um pouco mais de óleo. Coloque então a maçã picadinha, as passas e as azeitonas e frite um pouco.

Então coloque a farinha de mandioca aos poucos, mexendo sempre. A quantidade de farinha dependerá da sua preferência, se gosta de farofa mais sequinha ou mais úmida.

Finalmente coloque os temperinhos verdes e o sal a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49165-coxas-e-sobrecoxas-do-fogo-ao-forno-acompanhadas-de-farofa-de-passas-e-maca.html