COXA E SOBRECOXA CROCANTES COM ARROZ BRANCO

INGREDIENTES

4 coxa e sobrecoxas

Tempero a gosto (eu usei coentro, cebolinha, muito alho triturado, sal, pimenta-do-reino, manjericão e azeite)

2 ou 3 caldos de galinha

Água

Arroz

Farinha de trigo

Óleo

MODO DE PREPARO

Tempere as coxas com o alho, a pimenta do reino, o manjericão e o azeite e deixe descansar por cerca de 20 minutos.

Lave o arroz e reserve.

Em uma panela de pressão junte a coxa já curtida por 20 minutos e o restante dos ingredientes (aconselho picar os caldos de galinha).

Cubra as coxas com água.

Leve a pressão, lembrando que tempo de cozimento vai variar com o tamanho da coxa, mas em torno de 8 minutos após a panela pegar pressão, não cozinhe demais para que ela não desmanche na hora de fritar.

Reserve as coxas com um pouco da água.

Com a água do cozimento das coxas, faça o arroz.

Passe as coxas ainda úmidas e meio quentes na farinha de trigo.

Frite em óleo bem quente o suficiente para cobrir a coxa.

Deixe escorrer bem o óleo em papel toalha.

Sirva com o arroz feito com a água do cozimento e se gostar um purê de batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49971-coxa-e-sobrecoxa-crocantes-com-arroz-branco.html