COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO COM QUIABO AO VINHO BRANCO

INGREDIENTES

1 kg de coxas e sobre coxas de frango

4 colheres de sopa de azeite

5 dentes de alho

1 colher das de chá de pimenta do reino

1 colher de chá de páprica doce

1 colher das de chá de sal

1 colher das de chá de orégano

1 colher das de chá de ervas aromáticas

1 colher das de chá de açafrão

1 colher das de sopa de margarina

1 pimentão médio

2 cebolas roxas picadas

1 kg de quiabo

1 limão

2 colheres de vinagre

100 ml de vinho branco de uvas verdes

200 ml de água fervente

1 kiwi não muito maduro picado

MODO DE PREPARO

Pegue as coxas de frango e retire as peles.

Depois corte as coxas das sobre coxas .

Lave com vinagre e enxague e deixe escorrer o excesso de água.

Após tempere com a pimenta-do-reino.

Depois em um recipiente coloque o sal, junte o orégano, as erva aromáticas, o açafrão e os dentes de alho ralados e a páprica doce.

Com os mesmos tempere o frango e deixe descansar por 15 minutos.

Depois deite o azeite em uma panela, aqueça-o e coloque as coxas e sobre coxas de frango.

Deixe dourar por alguns minutos e mexa de vez em quando.

Depois das coxas e sobrecoxas douradas, junte a cebola, o pimentão e o kiwi, mexa e deixe refogar por alguns minutos.

Acrescente o vinho e tampe a panela.

Enquanto isso coloque o quiabo cortado em rodelas pequenas em uma frigideira untada com a margarina, deixe refogar por alguns minutos e depois coloque o vinagre e após alguns minutos coloque o suco de 1 limão.

Deixe ferver até consumir toda a baba do quiabo.

Após misture com as coxas e sobre coxas, acrescente a água fervente e se necessário acrescente uma pitada de sal.

Deixe cozinhar o suficiente para as coxas e sobre coxas ficarem no ponto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52105-coxas-e-sobrecoxas-de-frango-com-quiabo-ao-vinho-branco.html