

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 rodelaas 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.

©2025 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.htm>

!