

COXINHA CREMOSA DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de coxinha de frango
1 caixa de creme de leite
A mesma medida de catupiry
Batata a gosto
Sal a gosto
Tempero a gosto
2 tomates
Mussarela

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com as batatas a seu modo, com todos os temperos que achar necessário. Deixe descansar por alguns minutos.

Acrescente o creme de leite, o catupiry, por cima coloque a mussarela e os tomates. Leve ao forno quente coberto com papel alumínio por aproximadamente 1 hora, tire o papel alumínio e espere dourar. Sirva com arroz branco e uma saladinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52113-coxinha-cremosa-de-frango.html>