

COXA DE FRANGO DESFIADA

INGREDIENTES

- 1 kg de coxa de frango
- 2 tomates sem casca e sementes
- 1 dente de alho
- 1/4 de cebola picada
- 1 colher de chá de orégano
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 tablete de caldo knorr de legumes
- Salsa, coentro e cebolinha a gosto picados

MODO DE PREPARO

Depois de limpas as coxas devem ser ferventadas e desossadas.

Em uma panela dourar o alho e a cebola.

Em seguida colocar o tomate picado, o orégano, o caldo knorr, acrescentar as coxas desossadas e o tempero verde deixar ferventar um pouco e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53346-coxa-de-frango-desfiada.html>