

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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