

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>