# COXA DE FRANGO COM ERVILHAS

## INGREDIENTES

6 coxas de frango

1 lata de ervilhas

Alho

Sal

Sazón

1 caldo em cubo de galinha

Um pouco de mostarda

Orégano

Azeite

## MODO DE PREPARO

Lave as coxas de frango.

Tempere-as com o alho, sal, sazon, oregano e a mostarda.

Refogue-a no azeite junte o caldo de galinha.

Quando as coxas de frando estiverem douradas junte as ervilhas (sem o caldo que vem na lata).

Deixe no fogo entre 5 e 10 minutos, ou até que esteja pronto.

Retire do fogo e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54303-coxa-de-frango-com-ervilhas.html