

COXA DE FRANGO COM ERVILHAS

INGREDIENTES

6 coxas de frango
1 lata de ervilhas
Alho
Sal
Sazon
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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