COXAS DE FRANGO CROCANTE

INGREDIENTES

6 unidades de coxa de frango sem pele

2 xícaras (chá) de farinha de rosca

2 colheres (sopa) de ervas secas (salsinha, cebolinha, orégano, manjericão)

1 colher (chá) de pimenta-do-reino amassada grosseiramente

3 gemas de ovo

sal grosso a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de rosca com as ervas secas, a pimenta e o sal grosso

Passe as coxas nas gemas batidas e envolva

Pressione com as mãos para grudar e formar uma crosta

Asse em forno preaquecido a 180

Para ficar mais picante, junte pimenta

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9921-coxas-de-frango-crocante.html