

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9921-coxas-de-frango-crocante.html>