



COXA CREME DE FRANGO



Nível
Iniciante



Rendimento
6 porções



Tempo de preparo
60 minutos



Ocasião
Churrasco



Modo de preparo
Fogão

INGREDIENTES

- 6 unidades de Coxas do Chef Temperada Seara
- Sal a gosto
- Cebola Alho e Salsa Swift a gosto
- 1 lata de creme de leite
- 50g de manteiga
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

- 3 gemas
- 3 colheres (sopa) de salsinha
- 3 claras de ovos ligeiramente batidas para empanar
- Farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe as coxas de frango com sal e cebola alho e salsa. Após cozidas reserve 1 xícara (chá) do caldo do cozimento.

2. Coloque para ferver o caldo das coxas o creme de leite e a manteiga.

3. Quando ferver acrescente a farinha de trigo e mexa sem parar por 2 minutos para a massa cozinhar.

4. Acrescente as gemas a salsinha e mexa rapidamente.

5. Deixe esfriar um pouco divida a massa em 6 pedaços abrindo cada um com a palma das mãos.

DICA: Frite cada coxa separadamente para garantir uma fritura uniforme.

6. Pegue um pedaço da massa ponha uma coxa e modele de tal modo que fique coberta deixando a ponta do osso de fora. Repita o processo com todas as coxas.

7. Passe pela clara depois pela farinha de rosca e aperte bem.

8. Frite em óleo quente sob imersão.

9. Escorra em papel absorvente e sirva ainda quente.

PRODUTOS UTILIZADOS



Coxa Swift



Cebola, Alho e Salsa
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR