



## COXINHA DA ASA ENSOPADA COM VEGETAIS E FAROFA

 Nível Intermediário

 Rendimento 6 porções

 Tempo de preparo 50 minutos

 Ocasião Dia a Dia

 Modo de preparo Cozido

### INGREDIENTES

- 600g de Coxinha da Asa Orgânica Seara
- 4 tomates picados
- 2 cebolas em cubos grandes
- 3 colheres (sopa) de Alho Picado Swift
- 1 colher (sopa) de Lemon Pepper Swift

- 1 talo de salsão picado
- 1 xícara (chá) de Cenoura Baby Swift
- Sal a gosto
- Pimenta preta Swift a gosto
- Farofa Apimentada Swift a gosto

### MODO DE PREPARO

**1.** Tempere as coxinhas da asa com lemon pepper e sele bem as coxinha em uma panela com azeite de oliva. Reserve

**2.** Na mesma panela acrescente mais azeite de oliva e refogue a cebola salsão alho tomate e extrato de tomate. Tempere com sal e pimenta. Volte as coxinhas seladas para a panela e adicione as batatas em cubos e as cenourinhas baby.

**DICA:** Deixe as coxinhas marinando no lemon pepper por 2 horas antes de selar.

**3.** Coloque água o suficiente para cobrir e deixe fervendo por 30 minutos ou até reduzir bem o molho.

**4.** Finalize com cheiro verde picado e sirva com farofa apimentada Swift.

### PRODUTOS UTILIZADOS



Coxinha da Asa  
Swift



Lemon & Pepper  
Swift



Cenoura Baby  
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:  
[WWW.SWIFT.COM.BR](http://WWW.SWIFT.COM.BR)