

MASSA DE BATATA PARA COXINHA (E QUALQUER SALGADO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 8 batatas grandes (cozidas)

1 colher (sopa) de sal

4 tabletes de caldo de galinha

4 copos (americano) de leite

1 kg de farinha de trigo

1 copo (americano) de óleo

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango cozido e desfiado

1 cebola média picada

2 dentes de alho

2 colheres (sopa) de óleo

pimenta-do-reino (a gosto)

1 colher de sal

4 colheres (sopa) de molho de tomate

1 xícara (chá) de coentro

PARA FRITAR:

para fritar: óleo

ovos

farinha de rosca

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque em uma panela funda e larga: o leite, as batatas cozidas (espremidas) e os tabletes de caldo de galinha.

Mexa bem e leve ao fogo.

Continue mexendo constantemente, com uma colher de pau, até engrossar (se parar de mexer pode empelotar muito).

Quando engrossar acrescente a farinha de trigo e mexa até desgrudar do fundo da panela.

RECHEIO:

Recheio: Refogue o alho e a cebola no óleo.

Junte o frango desfiado e refogue um pouco.

Junte o resto dos temperos e o molho, mexa bem por mais alguns minutos.

Desligue o fogo e acrescente o coentro.

Agora é só fazer a forma desejada e colocar o recheio.

Por fim, bata, com um garfo, 2 ovos e passe os salgadinhos.

Depois passe por farinha de rosca e frite em óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14067-massa-de-batata-para-coxinha-e-qualquer-salgado.html>