

COXA DE FRANGO EMPANADA

INGREDIENTES

8 coxas de frango
50 g de margarina
1 dente de alho picado
1/2 cebola picada em cubos pequenos
sal a gosto
500 ml de caldo de frango
1 tablete de caldo de galinha
salsinha a gosto
200 g farinha de trigo
1 copo (200 ml) de água
4 gemas de ovo
farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Refogue o frango com a margarina, cebola, alho e sal.

Quando dourar, acrescente o caldo de frango, o tablete de caldo de galinha e a salsinha.

Depois de cozido, retire o frango.

Deve sobrar 500 ml de caldo. Com ele fervendo, acrescente a farinha de trigo dissolvida na água, e mexa até ferver.

Quando ferver acrescente as gemas, uma por uma, sem parar de mexer.

Polvilhe a farinha de rosca em uma forma e coloque uma colher da massa.

Envolva as coxas na massa e deixe esfriar.

Passa as coxa por uma gema batida com água e farinha de rosca.

Frite em 1 l de óleo acrescido de uma colher de álcool.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16228-coxa-de-frango-empañada.html>