

COXINHA CREMOSA SEM MASSA

INGREDIENTES

1 peito de frango médio
1 cebola média picada
1 dente de alho grande amassado
2 tablete de caldo de de galinha
2 ovos inteiros
2 colheres de azeite
2 xícaras de farinha de rosca para empanar
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
cheiro-verde a gosto
requeijão cremoso até dar o ponto
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango até ficar macio com 1 caldo de galinha, sal e pimenta-do-reino a gosto.

Desfie o frango e reserve.

Em uma panela doure a cebola e o alho e acrescente o outro caldo de galinha (cuidado para não salgar, talvez só a metade do outro caldo já baste).

Acrescente o frango desfiado na panela e mexa bem até se misturar com os temperos.

Agora acrescente o cheiro-verde e vá colocando o requeijão cremoso aos poucos e mexendo até que essa mistura se desgrude da panela, como se formando uma bolinha.

Espalhe em uma travessa e deixe esfriar.

Depois de fria, modele as coxinhas e coloque no freezer ou congelador por uns 20 minutos até ficar firme.

Agora é só passar nos ovos e na farinha de rosca (repita este processo duas vezes).

Frite em óleo bem quente até dourar e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17073-coxinha-cremosa-sem-massa.html>