

COXINHA FÁCIL DE FAZER

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1 peito de frango sem osso

1 litro de leite

1 maço de cheiro-verde

1 caixinha de caldo de carne

1 cebola (metade para o caldo, metade para recheio)

1 embalagem de massa de tomate

1 litro de água para cozinhar o frango

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o frango na panela de pressão e retire o caldo.

Chacoalhe com a tampa fechada, pois assim desfiará o frango mais rápido.

Em uma panela grande, pique o alho e use a metade da cebola bem picadinho.

Coloque o frango, o maço de cheiro-verde e dê uma leve fritada.

Acrescente a massa de tomate e mexa bem.

Então, abra a massa e coloque o recheio dentro.

Feche e frite em óleo quente.

Escorra em papel-toalha e pronto, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17159-coxinha-facil-de-fazer.html>