

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 picadinha.

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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