

# COXINHA DE FRANGO SIMPLES

## INGREDIENTES

3 xícaras de água (vai evaporar um pouco e você usará 2 xícaras e 1/2 na massa)  
2 tabletes de caldo de galinha  
500 g de peito de frango  
1 batata grande  
2 colheres (sopa) de azeite  
1 cebola grande cortada em cubinhos  
1/2 xícara de salsa picada  
2 xícaras e 1/2 de farinha de trigo  
2 ovos batidos  
1 pacotinho de tempero em pó  
2 colheres (sopa) de manteiga  
farinha de rosca para empanar  
óleo para fritar  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:Ferva água em uma panela, e acrescente o frango e a batata.

Acrescente um tablete e meio de caldo de galinha.

Deixe ferver até a batata e o frango ficarem amolecidos.

Desligue o fogo e separe a batata do frango.

Amasse a batata enquanto ela ainda estiver quente, formando um purê.

Reserve o purê.

Tempero o frango a gosto.

Coloque o frango em um prato, para começar a desfiá-lo. Para isso, você pode usar um processador, um liquidificador ou utilizar garfo e faca.

Reserve o frango.

### MASSA:

Massa:Para a massa, iremos usar o caldo que usamos para cozinhar o frango e as batatas.

Coloque o caldo em uma nova panela.

Acrescente o purê de batata, a manteiga e deixe ferver.

Ao começar a levantar fervura, coloque a farinha de trigo aos poucos, para não empelotar.

Assim que a mistura começar a desgrudar da panela, cozinhe por mais um minuto, mexendo sem parar.

Coloque a massa em uma mesa para sovar e faça isso por um minuto.

Faça pequenos círculos com as mãos e amasse, coloque o recheio dentro e faça o formato da coxinha.

Mergulhe a coxinha nos ovos, a transfira para a farinha de rosca e depois para os ovos novamente.

Frite as coxinhas em óleo quente, até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18343-coxinha-de-frango-simples.html>