

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.

Acrecente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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