

COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO

INGREDIENTES

2 tabletes de caldo de frango
1 xícara de água
2 xícaras de leite
2 xícaras de farinha de trigo
500 g de peito de frango desfiado
1 cebola picada
2 dentes de alho
2 colheres (sopa) de margarina
2 ovos
5 colher (sopa) de requeijão cremoso
sal com alho a gosto
farinha de rosca para untar
maço de cheiro-verde
óleo suficiente para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande despeje a água, o leite e o caldo de galinha.
Mexe até dissolver todo o tablete de caldo de galinha.
Acrescente em seguida a farinha de trigo de uma só vez, sempre provando se está bom o sal.
Mexe até que a massa comece a desgrudar da panela.
Acrescente uma colher de manteiga para ajudar a desgrudar.
Em seguida, unte uma superfície plana e limpa com a margarina e despeje toda a massa.
Amasse a massa até ficar no ponto certo.
Espere esfriar, forrando-a com uma toalha.
Em outra panela, adicione uma colher de óleo e a cebola.
Quando já estiver ficando transparente, coloque um pitada de sal e o frango (cuidado para não salgar, pois a massa contém sal).
Mexe por alguns minutos e adicione um pouco de colorau.
Quando já estiver ficando sequinha, acrescente o cheiro-verde, abaixe o fogo e mexa por alguns segundos.
Reserve em uma vasilha.
Separe uma porção da massa, forme conchinhas.

Coloque uma quantidade pouca de requeijão e acrescente o recheio.

Feche e modele, formando uma coxinha.

Passa no ovo e na farinha e é só fritar em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18390-coxinha-de-frango-com-requeijao-cremoso.html>