

COXINHA DE RICO

INGREDIENTES

1 peito de frango desfiado, temperado a gosto

1 tomate sem casca picado

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 ovo

farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Prepare o frango como de costume e desfie.

Na panela, acrescente ao frango o tomate, a farinha de trigo e leve ao fogo baixo por 5 minutos, mexendo sempre.

Deixe esfriar.

Acrescente o ovo e coloque farinha de rosca aos poucos até ficar firme (modelável).

Modele as coxinhas e empane, passando na farinha de trigo, no ovo e na farinha de rosca.

Leve ao freezer por 20 minutos antes de fritar.

Frite em óleo bem quente.

Obs.: modelando em tamanho para festa, rende 35 coxinhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18629-coxinha-de-rico.html>