COXINHA DA BATIAN ALICE

INGREDIENTES

4 xícaras de batata cozida amassada

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite

200 g de filé de frango

1/2 cebola

3 colheres (sobremesa) de manteiga

1 colher (sopa) de requeijão

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

1 fio de óleo

1 pacote de catupiry

1 colher (sobremesa) de azeite

ovos o quanto necessário

farinha de rosca o quanto for preciso

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture a batata, a farinha e o leite em uma panela.

Leve ao forno e não pare de mexer.

Adicione uma colher de manteiga e a de requeijão e continue mexendo até a massa desgrudar da panela

Adicione sal e pimenta a gosto e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Tempere o frango com sal, limão e pimenta-do-reino e deixe na geladeira por 20 minutos (aproveite para preparar a massa nesse tempo).

Frite os filés até ficarem brancos no fio de óleo.

Espere esfriarem e desfie bem com as mãos (é trabalhoso mesmo!)

Depois de desfiado, refogue com uma colher de manteiga e adicione a cebola em quadradinhos.

Adicione o azeite e mexa bem.

Desligue o fogo e misture o catupiry e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Pegue um pedaço da massa, abra bem e coloque o recheio.

Feche e deixe no formato de coxinha.

Molhe as coxinhas no ovo e depois na farinha de rosca.

Frite até dourarem e bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18964-coxinha-da-batian-alice.html