

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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