

COXINHA PARA QUEM NUNCA FEZ

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo com fermento

500 ml de caldo de galinha

frango desfiado

sal a gosto

1 cebola picada

1 pimentão picado

coentro picado

1 colher de manteiga

colorau a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque a manteiga e a cebola para dourar depois acrescente o coentro o pimentão o colorau e o sal.

Depois coloque o peito de frango para cozinhar.

Depois de cozido, reserve o peito e desfie.

Com o caldo, peneire sem a verdura.

Coloque 500 ml de caldo no fogo, depois a farinha de trigo toda e mexa até desgrudar do fundo da panela.

Depois, coloque um pouco de manteiga na mão e pegue uma porção da massa.

Forme as coxinha, empane-a no leite e na farinha de rosca, frite e estará pronta para comer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18967-coxinha-para-quem-nunca-fez.html>