

COXINHA COM RECHEIO DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:

RECHEIO:

4 copos de farinha de trigo

4 copos de água

3 caldos de galinha

1 colher (sobremesa) de margarina sem sal (se quiser pode ser com sal mas gosto mais com a sem sal por causa do caldo de galinha)

Recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado

1 sachê de tempero em pó sabor galinha

1/2 cebola picada

1/2 maço de salsinha

1/2 maço de cebolinha

sal a gosto

1 colher (sobremesa) de molho de tomate

1/2 tomate

1 colher (sobremesa) de óleo

1 dente de alho amassado

farinha de rosca e 2 ovos inteiros para fritar

1 litro de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

PREPARE O RECHEIO:

Prepare o recheio: Coloque o óleo na panela com o alho amassado, mexa até dourar e adicione a cebola.

Em seguida, coloque o frango cozido e desfiado, junte a salsinha, cebolinha, o tempero em pó, o sal e o molho de tomate.

Mexa bem, prove para ver se está bom de sal e deixe esfriar.

Pegue um pedaço de massa e recheie com o frango.

Modele em forma de coxinha, empane no ovo e na farinha de rosca.

Frite em óleo quente e, se quiser, pode congelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19142-coxinha-com-recheio-de-frango.html>