

COXINHA FÁCIL DE FRANGO

INGREDIENTES

600 ml de água
1 caldo de galinha
200 g de manteiga
500 g de farinha de trigo
200 g de batata cozida e espremida
óleo
alho
cebola
cebolinha verde
500 g de peito de frango cozido e desfiado
100 g de molho de tomate
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela no fogo e, em seguida, adicione a água e o caldo de galinha e a manteiga.

Mexa estes ingredientes até dissolver (derreter) por completo.

Quando isso acontecer, adicione a farinha de trigo e misture bem.

Continue misturando tudo até a massa atingir o ponto de cozimento ideal, o que acontecerá quando ela soltar da panela.

Quando isso acontecer, retire a panela do fogo e despeje a massa sobre uma bancada.

Em seguida, utilize uma espátula para abri-la.

Quando a massa estiver morna, ela deverá ser sovada com as mãos, para lhe dar mais uniformidade.

Feito isso, adicione a batata amassada (espremida) e continue misturando até obter uma massa homogênea, reserve.

Coloque uma panela no fogo e adicione o óleo.

Em seguida, coloque o alho, a cebola e a cebolinha verde para refogarem.

Depois, coloque o frango desfiado e mexa tudo até obter uma boa mistura e por último, coloque o molho de tomate e o sal e continue misturando até obter uma mistura de ingredientes bem incorporados.

Feito isso, apague o fogo e reserve.

Pegando a massa corte em pequenas porções.

Abra, recheie e modele.

Coloque uma penela no fogo, esquente o óleo e frite.

Em seguida, sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/19375-coxinha-facil-de-frango.html>