COXINHA DE CARNE-SECA E MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 colheres de óleo

1 cebola picada

2 dentes de alho espremido

3 tomates sem semenets picados

3 xicaras (chá) de carne-seca dessalgada e desfiada

1/2 xicara (chá) de cheiro-verde picado

4 colheres de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, coloque o óleo, a cebola e o alho.

Leve ao fogo médio e refogue até murchar.

Junte os tomates e a carne-seca e cozinhe por 10 minutos.

Adicione o cheiro-verde e acerte o sal.

Desligue o fogo e acrescente o requeijão.

Deixe esfriar e modele as coxinhas.

Passe pela clara batida e pela farinha de rosca.

Frite em óleo quente, escorra em papel absorvente e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19865-coxinha-de-carne-seca-e-mandioquinha.html