

COXINHA SABOROSA DA ADRI

INGREDIENTES

1 peito de frango com pele

1 kg de farinha de trigo

3 copos de leite

1 cubo de caldo de frango

1 fio de azeite

3 colheres (sopa) de extrato de tomate

1 colher de ervas finas

1 molho de salsa picadinho

2 colheres (sopa) de margarina

sal

farinha de rosca para empanar

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água, leve ao fogo e cozinhe o peito de frango com pele.

Retire a pele, desfie o frango e reserve em uma panela 2 xícaras da água do cozimento.

Na água do cozimento reservada, acrescente o leite e os outros ingredientes (exceto a farinha de trigo).

Esquente este caldo até levantar fervura.

Adicione toda a farinha de uma única vez e mexa vigorosamente a massa para incorporar a farinha e cozinhar a massa.

Tempere o frango desfiado com azeite, sal a gosto e salsa picadinho.

Vá pegando pequenas porções de massa, recheando e modelando as coxinhas.

Empane passando no leite e depois na farinha de rosca.

Frite em bastante óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21753-coxinha-saborosa-da-adri.html>