COXINHA DE GALINHA DA ELSY

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de água (use a do cozimento do peito de frango)

1 colher (sopa) de margarina ou manteiga (se a água do frango já estiver gordurosa, não precisa da manteiga)

2 tabletes de caldo de galinha (se a água do cozimento do frango já tiver com o caldo de frango, não precisa desse item)

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 kg de peito de frango com osso

3 ovos batidos

farinha de rosca para empanar

3 dentes de alho amassados

2 folhas de louro

salsa a gosto

1 cebola picadinha

MODO DE PREPARO

Massa

Sempre mexendo bem com a colher de pau até a massa soltar do fundo

Despeje na pedra da pia e cubra com pano seco e um plástico por cima do pano e espere uns 10 minutos a massa descansar

Sove a massa até que fique lisinha e macia, faça bolinhas de aproximadamente 80 g e depois recheie

Recheio

Tire a pressão da panela e coloque o peito de frango em uma tigela (guarde a água do cozimento para fazer a massa), retire o osso, desfie e misture um pouco de salsa picadinha

Em uma panela refogue a cebola com o alho e despeje o frango desfiado, misture bem e reserve

Passe as coxinhas na farinha de trigo, no ovo e na farinha de rosca e frite em óleo quente

Dicas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2197-coxinha-de-galinha-da-elsy.html