

COXINHA DE MANDIOCA ASSADA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca
1 tablete de caldo knorr
1 peito de frango
sal a gosto
pimenta a gosto
farinha de rosca (suficiente para empanar)
1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca com o caldo knorr, passe no espremedor e coloque sal a gosto.

Cozinhe o peito de frango, desfie e refogue com temperos a gosto.

Deixe o frango sequinho para conseguir moldar a coxinha.

Depois molde as coxinhas e passe-as no leite e na farinha de rosca.

Coloque na forma, sem untar e asse a 180º C por uns 30 minutos, ou até ficarem um pouco douradinhas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24424-coxinha-de-mandioca-assada.html>