

COXINHA CLÁSSICA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 litro de água

500 g de farinha de trigo

150 g de manteiga sem sal

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de caldo de galinha

RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de frango cozido e desfiado

1/2 cebola picada

3 dentes de alho picado

1 tomate picado sem semente e sem pele

tempero a gosto

1 xícara de salsinha picada

200 g de catupiry para o recheio (opcional)

EMPANAR:

Empanar: 1/2 litro de leite

1 ovo batido

farinha de rosca

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Adicione todos os ingredientes exceto a farinha em uma panela e deixe ferver.

Desligue a panela e coloque na batedeira e em seguida como que a farinha bata e vá mexendo com uma espátula até ficar uma massa lisa e homogênea.

RECHEIO:

Recheio: Doure a cebola junto com o tomate e o alho em seguida como que o frango desfiado e a salsinha mexa bem e desligue o fogo.

Quando a temperatura baixar um pouco adicione o catupiry e misture.

MONTAGEM:

Montagem:Faça bolinha de 40 g de massa, em seguida coloque o recheio e modele a coxinha.

Passe no leite com o ovo e, em seguida, na de rosca e frite a 180º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24867-coxinha-classica.html>