

# 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.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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