

COXINHA DO MALÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha/ 50 coxinhas

2 tomates

2 dentes de alho picados

1 cebola picada

1 caldo de galinha

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de peito de frango

2 tomates

2 dentes de alho

1/2 cebola

1 caldo de galinha

cheiro-verde

pimentão vermelho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o frango com o caldo de galinha em uma panela de pressão.

Em seguida, desfie o frango e refogue com a cebola, alho, pimentão, tomate e cheiro-verde.

Não jogue fora a água que cozinhou o frango.

MASSA:

Massa: Numa panela grande, coloque a cebola, alho, caldo de galinha, tomate picado, cheiro-verde e sal.

Em seguida, coloque a água que cozinhou o frango e deixe cozinhando.

Quando começar a ferver, acrescente a farinha de trigo aos poucos e mexa vigorosamente até obter uma massa homogênea.

No momento em que a massa se transformar numa bola e desgrudar do fundo, desligue o fogo.

Espalhe a massa numa mesa de mármore e deixe esfriar.

Recheie com o frango e modele no formato de uma coxinha.

Passa em uma mistura de ovos batidos ou somente em água e, a seguir, na farinha de rosca.

Frite em óleo quente e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25846-coxinha-do-malao.html>