

COXINHAS DE FRANGO SEM MASSA

INGREDIENTES

500 g de peito de frango desfiado
1/2 xícara de cebola picada
400 g de requeijão cremoso e gelado
1 colher de azeite
2 dentes de alho picados
sal e pimenta a gosto
salsinha picada a gosto
2 ovos batidos com 1 colher de sopa de água
farinha de rosca para enrolar

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o azeite, o alho e a cebola e refogue.

Acrescente o frango desfiado (já cozido), o sal e a pimenta, refogue rapidinho.

Acrescente ao frango desfiado, a salsinha e o requeijão cremoso gelado, misture bem.

Pegue porções de sua preferência e molde o frango em formato de coxinha, auxilie com uma colher se preferir.

Passa as coxinhas nos 2 ovos batidos com 1 colher (sopa) de água e, em seguida, na farinha de rosca temperada com sal.

Repita o processo.

Frite em óleo já quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28434-coxinhas-de-frango-sem-massa.html>