

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.

Passe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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