

COXINHA DE BATATA E TRIGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de batatas cozidas
4 copos americanos de leite
4 copos americanos de farinha de trigo
2 colheres de sopa de margarina sem sal
2 tabletes de caldo de galinha
1 colher de café de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de grango médio, cozido e desfiado
1 cebola pequena
1 dente de alho
1 colher de sopa de azeite
3 colheres de sopa de cheiro verde picado
sal a gosto

DIVERSOS:

Diversos: água e leite para passar na farinha de rosca
farinha de rosca
óleo para fritura

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o peito de frango na água com um pouco de sal.
Depois de cozido, escorra a água e desfie o mesmo.
Numa panela, coloque o azeite e doure a cebola, depois acrescente o alho e o frango, frite de leve.
Acerte o sal, se necessário e depois coloque o cheiro verde e deixe dar uma fritadinha.
Reserve.

MASSA:

Massa:Cozinhe as batatas com um pouquinho de sal.

Depois de cozidas, amasse-as e leve ao fogo com o leite, a margarina, os caldos de galinha e o sal.

Vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos, até dar consistência.

Mexa bem, mesmo que esteja pesada, deixando cozinhar um pouco.

PREPARO DA COXINHA:

Preparo da coxinha:Depois da massa esfriar, vá tirando bolinhas e achate-as na palma da mão.

Coloque um pouquinho de recheio e feche-as, deixando um biquinho numa extremidade.

Passe numa mistura de água e leite e depois na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente.

Se quiser, pode-se levar ao congelador e depois à fritura.

Mas ao colocar no óleo quente, não mexa até pegar cor, pois pode abrir as mesmas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29128-coxinha-de-batata-e-trigo.html>