

COXINHA DE CARNE FEITA COM MANDIOCA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 raízes de mandioca

1 sachê de sazón para carne

2 xícaras de leite

2 colheres de manteiga

2 xícaras de água

3 xícaras de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de carne moída

sal

pimenta

cheiro verde, pimentão e azeitonas a gosto

2 dentes de alho amassados

3 colheres de molho de tomate tarantela

água

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca com sal e, depois de cozida, amasse com garfo.

Coloque a mandioca amassada em uma panela e coloque os ingredientes da massa menos a farinha de trigo.

Quando a massa estiver misturada coloque aos poucos a farinha de trigo.

Quando estiver com a massa cozida e soltando da panela coloque em um recipiente untado somente com óleo e deixe esfriar um pouco.

Quando a massa estiver morna amasse por 10 minutos até ficar lisa e macia.

Deixe a carne moída feita do seu jeito mas ela tem que estar enxuta.

Coloque na palma da mão um pouco da massa e amasse, abrindo a massa para colocar o recheio.

Coloque o recheio e modele a massa para fechar, modele em forma de coxinha.

Em um prato coloque 2 ovos batidos e em outro prato coloque farinha de rosca.

Passa a coxinha já feita no ovo batido e depois na farinha de rosca.

Passa outra vez no ovo e na farinha de rosca, reserve.

Frite a coxinha em óleo quente até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29188-coxinha-de-carne-feita-com-mandioca.html>