

COXINHA FÁCIL E BARATA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
400 ml de leite
400 ml da água do frango cozido
1 tablete de caldo de galinha
30 mls (10 fios) de óleo
sal a gosto
quanto baste de trigo (vai menos de 1 kg, umas 800 grs)
2 colheres (sopa) de óleo-posterior

RECHEIO:

Recheio:
1 peito de frango
alho a gosto
sal a gosto
1 e 1/2 cebola
cheiro verde a gosto
100 ml de molho de tomate pronto

PARA EMPANAR:

Para empanar:
250 ml de água
2 colheres (sopa) de trigo
farinha de rosca

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango:
Na panela de pressão frite o alho.
Quando estiver amarelo coloque o peito, o sal e a 1/2 cebola picada.
Deixe fritar um pouco até a carne começar a ficar amarela.
Coloque 1/2 litro de água e feche na pressão.
Depois que começar a ferver deixe cozinhar por uns 12 a 15 minutos.
Depois do frango cozido, desfie e reserve a água do cozimento.

Em uma panela à parte frite uma cebola picada.

Coloque o molho pronto e o frango desfiado, se desejar, pode acrescentar sal.

Depois do recheio pronto coloque o cheiro verde e leve à geladeira para esfriar.

MASSA:

Massa:Em uma panela à parte coloque a água do frango cozido, o leite, o caldo de galinha e uma pitada de sal.

Deixe ferver e vá acrescentando trigo aos poucos, até formar um mingau.

Coloque mais trigo, mexendo sem parar.

Quando a massa começar a soltar da panela, desligue o fogo e coloque a massa em um espaço que dê para amassar.

Com ajuda de uma colher grande vá amassando, coloque as duas colheres de óleo para dar liga.

Modele as coxinhas, fazendo uma bola de massa.

Recheie com o frango e modele a seu gosto.

EMPANAR:

Empanar:Coloque o trigo e a água num recipiente e mexa bem.

Depois de modeladas passar as coxinhas nesta água e passar na farinha de rosca.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29650-coxinha-facil-e-barata.html>