

COXINHA DE BATATA DA NANÁ

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de peito de frango sem pele e sem gordura

1 cebola grande para cozinhar o frango

3 colher de sopa de coentro picadinho

1 tomate maduro

1/2 pimentão

1 caldo de galinha

1 envelope de sazón para aves

2 dentes de alho

1/2 sachê de molho de tomate

1 colher de sopa de sal

2 litros e 1/2 de água

2 dentes de alho picado para temperar o recheio

3 colheres de azeite para temperar o recheio

1 cebola picada para temperar o recheio

3 colheres de coentro picadinho para temperar o recheio

MASSA:

Massa: 1/2 kg de batatas descascadas e cozidas

100 g de margarina

1/2 kg farinha de trigo

EMPANAR:

Empanar: 1 clara

1/2 xícara de chá de água

Farinha de rosca

Óleo vegetal para fritar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela grande coloque o frango, o alho, a cebola, o tomate, o pimentão, o coentro, o caldo de galinha, o sazón, o molho de tomate, o sal e a água.

Deixe cozinhar até o frango e as batatas ficarem macias.

Reserve separadamente o frango e coe 2 litros do caldo do cozimento.

Desfie o frango, refogue-o com azeite, o alho e cebola, junte o coentro, misture ao frango desfiado e reserve.

MASSA:

Massa: Bater no liquidificador as batatas e o caldo do frango onde foi cozido e leve ao fogo.

Quando abrir fervura, acrescente margarina e deixe derreter.

Adicione a farinha mexendo energicamente até a massa desprender da panela, quando começar a soltar do fundo é porque está boa para sovar.

Transporte a massa para uma superfície untada.

Vá colocando a farinha aos poucos e sovando.

Deixe a massa esfriar.

Com as mãos untadas com trigo, trabalhe a massa para que ela fique bem lisa.

Em seguida, pegue pequenas porções de massa e vá recheando com o frango.

Modele as coxinhas, empane passando na clara batida com água e depois na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente e deixe escorrer bem em papel toalha antes de servir.

Sempre faço em casa e deixo durante até um mês no congelador, guardo a coxinha sem empanar, quando queremos comer eu empano e frito e fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31394-coxinha-de-batata-da-nana.html>