COXINHA DE MASSA DE BATATA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango cozido e desfiado

1/2 maço de talo de salsinha

2 g de pimenta-do-reino branca (1/2 colher de chá)

2 folhas de louro

sal q.b.

100 g de catupiry ou requeijão

2 dentes de alho

colorau q.b.

5 ml de óleo (2 colheres de sopa)

MASSA:

Massa:6 batatas médias (batata tipo monalisa)

caldo do cozimento do frango

80 g de manteiga ou margarina sem sal (2 colheres fartas de sopa)

50 g salsinha bem picada (salsa areia)

1 kg de trigo

30 ml de óleo (1/2 copo de óleo)

PARA EMPANAR:

Para empanar:1 ovo

1 copo de água (100 ml)

500 g de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Coloque em uma panela e adicione o óleo, em seguida o alho. Deixe dourar e adicione o colorau, em seguida o peito de frango desfiado, sal e por último a salsa picadinha.

Deixe esfriar e adicione e misture o catupiry.

Assim que esfriar faça bolinhas para facilitar o manuseio.

Corte a massa em porções, abra, recheie, modele, feche e leve para o congelador em uma forma, enquanto vai concluindo o restante, assim facilita a empanar.

Quando concluir toda a massa empane, você pode fritar em seguida ou congelar para usar em até 3 meses.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32174-coxinha-de-massa-de-batata.html