

BOLINHO DE FRANGO DE ITAPETININGA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de milho
- 1 copo americano de polvilho azedo
- 2 litros de água
- 6 tabletes de caldo de galinha
- 1 maço de cheiro-verde e salsa
- 1 frango de cerca de 1,7 kg ou peito de cerca de 1,2 kg com pele e osso

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Após limpar o frango (não retirar a gordura), corte-o ao meio e não utilize para o recheio as miudezas que irão alterar o sabor.

Junte na mesma panela o frango, o tempero (sal, alho) e o cheiro-verde com manjerição, para cozinhar.

O tempo de cozimento do frango é quando ele está se soltando do osso. Após retirar o frango da panela, acrescente os tabletes de galinha no caldo. Utilizar mais ou menos 2 litros por kg de farinha.

Desfie este frango de uma maneira que não fique muito miúdo, tempere-o novamente e adicione cheiro-verde.

MASSA:

Massa: Misture bem a farinha de milho com o polvilho e uma porção de cheiro verde em um recipiente grande.

A seguir acrescente 1 litro de água fria e deixe descansar por uns 5 ou 10 minutos.

Mexa com movimentos circulares (com as mãos) esfregando essa mistura com as mãos para transformar aquela farinha em uma massa como um fubá úmido.

Faça um buraco no meio da farinha úmida e adicione o caldo do frango fervendo, 2 litros por kg de farinha, mexendo sempre até dar o ponto de modelar o bolinho.

Modelar em uma concha no tamanho desejável ou modelá-lo nas mãos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32596-bolinho-de-frango-de-itapetininga.html>