

COXINHA MASSA DE BATATA

INGREDIENTES

1 peito de frango
500 gramas de batata
1 kg de farinha de trigo
1/2 copo americano de óleo
2 caldo de galinha
100 gramas de coentro
3 dentes de alho
1 cebola
1 tomate
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma panela grande coloque o caldo e espere ferver.

Após levantar fervura coloque a batata amassada e mexa ate dissolver a batata e coloque sal a gosto e o Óleo e mexendo vai acrescentando a Farinha de trigo ate a massa ficar homogênea e desgrudar da panela retire do fogo e reserve a massa.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela refogue o alho e a cebola e acrescente o frango ja desfiado, coentro, tomate e temperos a gosto, refogue ate que o recheio fique bem sequinho.

Deixe esfriar.

E modele as coxinhas do tamanho desejado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32920-coxinha-massa-de-batata.html>