

COXINHA PREGUIÇOSA

INGREDIENTES

- 1 peito de frango grande (800 g)
- 2 dentes de alho picados
- sal e pimenta a gosto
- 4 xícaras (chá) de água
- 1 pacote de sopa creme de galinha (76 g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite de caixinha
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubinhos com cerca de 4 cm de cada lado.

Tempere com o alho, sal e pimenta.

Enfie em cada pedaço um palito de mesa.

Coloque em uma panela junto com a água e cozinhe (com a panela tampada) por dez minutos a partir da fervura.

Coe e reserve os pedaços com os palitos.

Ponha o caldo em uma panela, junte o pó para o creme de galinha e a farinha.

Cozinhe até obter um creme espesso.

Junte o creme à carne reservada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36945-coxinha-preguicosa.html>