

COXINHA LEVE

INGREDIENTES

1 peito de frango
1 maço de tempero verde
2 caldo knorr de galinha caipira
sal a gosto
1 colher de (chá) de tempero misto
1 colher de (chá) de pimenta-do-reino
1 colher de (chá) de cominho
colorau
1/2 cebola de cabeça picada

MODO DE PREPARO

Coloque o peito na panela de pressão e cubra-o com água.

Em seguida coloque os temperos e o sal a gosto.

Feche a panela e deixe cozinhar por 25 minutos na pressão.

Após retirar o peito colocar em um refratário separado.

Desfiar e refogá-lo com temperos, sal a gosto e cebola de cabeça refogada.

Agora vamos utilizar a água em que foi feito o frango para fazer a massa da coxinha.

Coloque ferver e quando levantar fervura coloque a farinha de trigo até dar o ponto.

Deixe cozinhar por 12 minutos aproximadamente ou até soltar do fundo da panela.

Passa azeite em cima da mesa e coloque a massa, espalhe-a e sove-a um pouco.

Depois é só moldar as coxinhas, rechear, empanar e fritar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38523-coxinha-leve.html>