

COXINHAS DE FRANGO

INGREDIENTES

RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango: 1 peito de frango grande
1/2 maço de salsinha
2 colheres de óleo
1 cebola média
2 tomates sem pele e sem sementes
2 dentes de alho
1 colher de sobremesa de sal
1 colher de sobremesa de orégano
1 folha de louro
1 colher de sobremesa de páprica doce ou coloral
Suco de um limão
1 litro de água fervente

MASSA:

Massa: 1 litro de água
5 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de mandioca cozida
1 e 1/2 xícara de farinha de rosca
600 ml de óleo para a fritar
1 xícara de óleo
2 cubos de caldo de galinha
1 colher de chá de sal
Noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Limpe o peito de frango inteiro e ponha em um bowl, junte o suco de limão e despeje a água fervente, dê uma mexida, escorra a água e ponha o frango em uma panela de pressão. Acrescente o óleo, o louro, o sal, os dentes de alho inteiros e o colorau/ páprica e leve para cozinhar em fogo baixo por 30 minutos.

Em seguida retire a pressão e abra a panela, descarte a folha de louro e observe se há ainda na panela muito caldo, caso haja, leve a panela ao fogo sem fechá-la e deixe secar todo o caldo.

Retire o frango da panela, ponha-o em um prato e desfie com o auxílio de dois garfos.

Depois de desfiado coloque-o de volta a panela e acrescente a salsinha, os tomates e a cebola bem picadinhos e o orégano, mexa para integrar os ingredientes. Reserve.

MASSA:

Massa: Passe no espremedor de batatas ou rale no ralo fino a mandioca já cozida, reserve. Em uma panela grande ponha a água para ferver junto com a xícara de óleo, o sal, o caldo de galinha e a noz moscada. Quando ferver, junte a mandioca reservada, mexa bem, reduza o fogo e adicione a farinha de uma só vez e mexa energeticamente para não grudar no fundo da panela, cozinhe por 5 minutos mexendo sempre, após os 5 minutos retire do fogo e comece o processo de montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Molde as coxinhas e vá reservando, uma a uma.

Quando moldar todas, pegue um pequeno bowl cheio de água e com o auxílio de uma pequena peneira vá molhando as coxinhas e passando-as na farinha de rosca, após terminar todas, frite em óleo quente e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38867-coxinhas-de-frango.html>