

MASSA BÁSICA PARA COXINHA, RISÓLIS E BOLINHA DE QUEIJO

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 3 e 1/2 xícara de farinha de trigo peneirada

1 e 1/2 xícara de maisena peneirada

1 cebola média ralada

1/2 xícara de óleo

2 caldos knorr de frango

1 pitada de sal

1 litro de leite, pode ser desnatado

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado

2 dentes de alho picados

1/2 cebola ralada

cheiro verde, sal e pimenta a gosto

1 pitada de orégano

2 colheres (sopa) de óleo

colorau a gosto

1 sache de sazón de frango

PARA EMPANAR:

Para empanar: 1/2 xícara de leite

farinha de rosca

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma panela grande coloque o óleo e a cebola, deixe fritar até que fique transparente.

Coloque o leite, o knorr e a pitada de sal, deixe ferver.

Depois de levantar fervura, abaixe o fogo e acrescente a farinha e a maisena mexendo sem parar para não empelotar.

Mexa até virar uma bolinha e desgrudar da panela.

Rapidamente a massa pega consistência na panela.

Retire a massa e deixe esfriar em superfície untada com margarina.

Quando amornar, sove a massa e comece a modelar e rechear a gosto.

RECHEIO:

Recheio: Aqueça o óleo, frite o alho e a cebola até dourar.

Coloque o colorau, mexa rapidamente e então junte o frango desfiado e acrescente os demais temperos.

Refogue e desligue.

Depois dos salgados moldados e recheados a gosto, passe no leite e depois na farinha de rosca.

Frite em gordura abundante e bem quente até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/40102-massa-basica-para-coxinha-risolis-e-bolinha-de-queijo.html>