COXINHA DE FRANGO DA MINHA TIA

INGREDIENTES

BASE PARA A MASSA:

Base para a massa:De 1 a 2 kg de peito de frango

4 tabletes de caldo de frango

Água (o suficiente para cozinhar o frango)

MASSA:

Massa: 4 xícaras de caldo do cozimento do frango (se o caldo não for suficiente, completar com água)

1 xícara de óleo

Cerca de 1 kg de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:Peito de frango cozido e desfiado

Alho

Cebola

Salsinha

Cebolinha

De 2 a 3 colheres (sopa) de extrato de tomate

Temperos a gosto

PARA EMPANAR:

Para empanar:Farinha de rosca

MODO DE PREPARO

BASE PARA A MASSA:

Base para a massa:Cozinhe o frango com o caldo de frango em água. Reserve o caldo e o frango.

MASSA:

Massa:Coloque o caldo de frango e o óleo em uma panela grande, espere ferver.

Depois acrescente a farinha de trigo de uma vez. Não pare de mexer. Se precisar pode acrescentar mais. Quando desprender do fundo da panela é porque já está cozido. Despeje em uma assadeira ou mesa untada e espere esfriar.

RECHEIO:

Recheio:Junte todos os ingredientes em uma panela e deixe apurar em fogo baixo.

O importante é que não fique liquido neste recheio.

EMPANAR:

Empanar:Pegue uma porção da massa, abra um buraco no centro, coloque o recheio e modele a sua coxinha. Passe na farinha de rosca.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42396-coxinha-de-frango-da-minha-tia.html