COXINHA DE FRANGO DA JU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 litro de água

500 g de farinha trigo

2 tabletes de caldo de galinha ou carne

1/2 colher (sopa) de sal

1/2 xícara de óleo

RECHEIO:

Recheio: 1 e 1/2 litros de água

1 peito de frango (aproximadamente 1/2 kg)

1/2 cebola bem picada

2 dentes de alho

Colorífico (a gosto)

Sal (a gosto)

Folhas de coentro picadas ou cheiro verde

PARA EMPANAR:

Para empanar:Água gelada

Farinha de Rosca

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, refogue os dentes de alho, 1 colher de cebola e acrescente o peito de frango. Refogue por alguns minutos e coloque 1 e 1/2 litro de água e os caldos de sua preferência até levantar fervura, tampe a panela e cozinhe por 20 minutos.

Após o cozimento reservar 1 litro coado da água, para o preparo da massa.

Acrescente a farinha de trigo em água fervente e mexa até formar uma mistura homogênea, cozinhe por 5 minutos e continue mexendo.

Quando estiver pronta a massa, coloque em uma superfície limpa e lisa, e cubra com um pano até a massa ficar morna.

Desfie o peito de frango e refogue com cebola, alho e óleo, e tempere com sal, colorífico, e por último coloque as folhas picadas de coentro ou cheiro verde.

Quando a massa já estiver no ponto, sove até ficar lisa.

E faça bolinha pequenas e uma cavidade no meio, e recheie com o frango. e depois faça o biquinho e está pronta.

Essa massa serve também para risoles, e bolinho de queijo!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42482-coxinha-de-frango-da-ju.html