

COXINHA MINEIRA DE FRANGO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 dentes de alho amassados

1 cebola média picada

1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal

2 tomates sem pele e sem sementes picados

1 peito de frango cozido e desfiado

1 xícara (chá) de queijo de minas padrão meia cura ralado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Para o recheio, em fogo médio refogue o alho e a cebola na manteiga até ficar transparente.

Acrescente o tomate, o frango desfiado e refogue 5 minutos.

Desligue, deixe esfriar e acrescente o queijo e sal.

Para a massa, em fogo médio, misture o leite com a manteiga, o milho batido, o pó para creme de milho, o caldo de galinha, as gemas, sal e misture até levantar fervura.

Junte a farinha de trigo e a farinha de milho de uma vez só e mexa até soltar do fundo da panela. Retire e sove em uma superfície lisa.

Abra em círculos, recheie e modele coxinhas.

Passa pelas claras levemente batidas e pela farinha de rosca.

Frite em óleo quente aos poucos, escorra em papel absorvente e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43495-coxinha-mineira-de-frango.html>