ENCOPADO (BOLINHO DE FRANGO)

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 frango inteiro cozido e desfiado (reserve o caldo)

1 cebola media e picada

1 tomate grande picado

1 colher de sopa de azeite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MASSA:

Massa:1 e 1/2 litro do caldo do frango que foi cozido

1 cubo de caldo de galinha

1 fio de óleo

sal e pimenta a gosto

1 kg de farinha de milho

4 batatas médias cozidas e moídas

4 colheres de sopa de polvilho azedo

cheiro verde (salsa e cebolinha) picadas a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Ferva o caldo de frango com o cubo de caldo de galinha e o oléo e abaixe o fogo, despeje a farinha de milho aos poucos,mexendo ao mesmo tempo até formar um ponto de polenta e desgrudar da panela.

Quando estiver desgrudando da panela, desligue o fogo e coloque a massa espalhada em uma superficie lisa e gelada (de preferencia mármore).

Espere a masa esfriar

Quando a massa estiver fria, coloque a batata cozida e moída e misture com as mãos até a massa ficar homogênea.

Repita o procedimento com o polvilho azedo (é importante a massa estar fria e cada ingrediente ser colocado separadamente nesta ordem).

A mesma coisa será feita com o cheiro verde e por fim , acerte o ponto do sal para que a massa não fique insossa

Após o preparo da massa e do recheio, enrole os bilinhos que deverão ficar em forma de quibe (não exagere no tamanho, mais ou menos o tamanho da palma da mão) e frite em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48033-encopado-bolinho-de-frango.html