COXINHA DE FRANGO TRADICIONAL

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:400 g de peito de frango cozido e desfiado

1/2 cebola picadinha

1 dente de alho

4 colheres de sopa de azeite

salsinha picada a gosto

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MASSA:

Massa:1 kg de trigo

1 litro de água

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de vinagre

2 colheres de sopa de caldo de galinha em pó ou 2 cubos

azeite até dar ponto

PARA EMPANAR:

Para empanar:1 litro de água

1 ovo

Farinha de rosca

1 litro de azeite para fritar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe, desfie o frango e reserve.

Refogue os demais ingredientes, misture ao frango e reserve.

MASSA:

Massa:Aqueça a água, misture o caldo de galinha, sal, vinagre, 4 colheres de sopa de azeite, assim que ferver,

coloque aos poucos o trigo, comece com 3 xícaras (dificilmente usará o quilo de trigo inteiro).

Alterne trigo e azeite e misture com colher de pau até formar uma massa lisa e com pouco brilho (lembra massa de pão).

Deixe em fogo baixo por 5 minutos.

Retire em uma bacia e deixe esfriar.

Sove a massa ainda morna, abra pequenas porções na mão e recheie com o frango, dando a forma de coxinha.

Para empanar, bata o ovo e a água, passe cada coxinha, em seguida passe na farinha de rosca.

Aqueça bem uma panela pequena, grossa e alta de azeite (o suficiente para girar o salgado enquanto frita).

Importante: o azeite tem que estar bem quente, azeite morno abre o salgado e ele estoura.

Retire em papel toalha e sirva a seguir.

Essa massa também pode ser usada para bolinha de queijo e risoles variados.

Rende em torno de 50 coxinhas de tamanho mini para festa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48145-coxinha-de-frango-tradicional.html