

COXINHA ESPECIAL

INGREDIENTES

- 2 latas de ervilha escorrida
- 3 batatas cozidas e espremidas
- 2 xícaras (chá) de leite
- 3 cubos de caldo de galinha
- 2 colheres (sopa) de cebola ralada
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 ovos
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 3 xícaras (chá) de farinha de rosca
- Óleo quente para fritar

Recheio :

- 1 xícara (chá) de frango cozido e desfiado
- 1 xícara (chá) de espinafre cozido e espremido
- 1 xícara (chá) de ricota amassada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata a ervilha com a batata, o leite, o caldo de galinha, a cebola, a manteiga e transfira para uma panela. Leve ao fogo médio até levantar fervura. Acrescente a farinha de trigo de uma só vez, mexendo até soltar do fundo da panela. Retire do fogo, misture 2 ovos e o queijo parmesão. Coloque a massa em uma superfície lisa e seca e deixe esfriar. Misture os ingredientes do recheio e tempere com sal e pimenta. Abra a massa em círculos, recheie e feche, modelando coxinhas.

Passes nos ovos restantes batidos, na farinha de rosca e frite em óleo quente até dourar. Escorra em papel absorvente e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51254-coxinha-especial.html>