

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.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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