

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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