COXAS DE GALINHA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

2 copos de caldo de galinha

1 copo de leite

Sal e temperos a gosto

3 copos de farinha de trigo

Bacon e chouriço a gosto

Coentro

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em pedaços, tempere com o chouriço e o bacon.

Depois, cozinhe com bastante água para sobrar 2 copos de caldo.

Desfie o peito e deixe já preparado para o recheio.

Peneire a farinha de trigo e reserve.

Misture o caldo com o leite e ponha em caçarola para ferver.

Quando abrir fervura, despeje toda a farinha de trigo de uma só vez (para não embolar).

Use uma colher de pau.

Misture bem, deixe cozinhar e, quando estiver soltando da panela, ponha a massa em bacia ou vasilha aberta para esfriar.

Distribua a massa toda em bolinhas do mesmo tamanho.

Depois, pegue cada uma, achate nas mãos (massa não fina) e coloque o recheio.

Dê o formato de coxinha.

Banhe as coxinhas em leite e depois em farinha de rosca.

Frite ou congele.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51968-coxas-de-galinha.html