

# COXINHA DE FRANGO COM MASSA DE BATATA

## INGREDIENTES

2 cebolas  
2 dentes de alho  
4 batatas grandes  
1 tomate  
2 sachês de caldo de galinha  
1 peito de frango  
1/2 colher de sopa de margarina  
1/2 colher de sopa de coloral  
270 g de farinha de mandioca  
2 colheres de sopa de salsa picada  
Sal e pimenta-do-reino a gosto  
300 g de farinha de rosca para empanar  
1 xícara de leite  
1 ovo batido para empanar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Corte as batatas e as coloque para cozinhar no caldo do frango.

Assim que estiver cozida esprema e faça um pure , acrescente a farinha de mandioca misturando bem para ficar bem uniforme e deixe descansar.

### RECHEIO:

Recheio: Refogue a outra cebola restante e adicione o frango desfiado.

Acrescente o tomate picado sem pele, a salsa picada e acerte o sal e a pimenta.

O Rendimento é conforme o tamanho da coxinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/54504-coxinha-de-frango-com-massa-de-batata.html>