

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54504-coxinha-de-frango-com-massa-de-batata.html>