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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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