

RECEITA DE COXINHA CASEIRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 20 g de margarina

700 g de batatas cozidas e espremidas

120 ml de óleo

250 ml de caldo de frango

1/2 kg de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango ou 2 sobre coxas (cozidos e desfiados)

2 tomates sem pele

Cheiro-verde

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue todos os ingredientes do recheio e reserve.

Coloque o óleo e o caldo de frango para ferver. Acrescente as batatas cozidas e amassadas misturadas com a farinha e mexa bem. Deixe levantar fervura e junte a farinha de trigo mexendo sem parar. Cozinhe por 20 minutos e desligue o fogo e deixe amornar. Modele as coxinhas com a mão ou com um modelado, coloque o recheio e frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54892-receita-de-coxinha-caseira.html>