MELHOR COXINHA DO MUNDO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango sem ossos

1 kg de farinha de trigo

2 cebolas de cabeça grandes

1 tomate sem pele

1 tablete de caldo de galinha/carne

cebolinha a gosto

sal a gosto

cominho a gosto

pimenta-do-reino a gosto

colorau a gosto

1 ovo

farinha de rosca quanto baste

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão refogue em uma xícara de óleo de soja, as cebolas, o tomate e a cebolinha picados

Acrescente o sal, o colorau, a pimenta, o cominho e o caldo de frango; deixe todo o tempero murchar e ficar com um aspecto de quase queimado

Depois de murcho, adicione uma xícara de água e moa todo esse tempero em um liquidificador, até que vire um caldo homogêneo

Na mesma panela de pressão adicione esse caldo, junto com o peito de frango; tampe

Após pegar pressão, conte 30 minutos, até que o frango fique suave e macio

Depois de cozido, reserve o frango e o caldo

Com o caldo em que o frango foi cozido, prove para ver se está ao seu gosto de sal, lembrando que nunca deve estar ao ponto de sal, pois será adicionado trigo; deixe um pouco mais salgado que o desejado

Em uma panela grande adicione um litro do caldo do frango, junto com meio litro de água; aguarde levantar fervura

Abaixe o fogo e adicione todo o trigo peneirado; mexa constantemente, de preferência com as costas de uma colher de pau; não pare de mexer até que a massa alcance um ponto liso e pare de grudar no fundo da panela

Depois de alcançado este ponto, desligue o fogo e leve a massa para uma bancada; cubra com um guardanapo para não criar crosta

Quando a massa esfriar, retire o pano e amasse com as mãos até que a massa fique lisa

Feito isso, pegue o frango e o desfie muito bem; tempere

Usando a massa, faça risoles, coxinhas ou bolinhas, e no interior, coloque o frango como recheio

Para empanar, bata um ovo em um prato; mergulhe os salgados nele

Depois passe na farinha de rosca, que deve estar em outro recipiente

Para fritar, use aproximadamente 1/2 litro de óleo em uma panela ligeiramente pequena, até que seus salgados possam ficar boiando; aqueça o óleo ao máximo

Depois de fritos, coloque em papel toalha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9191-melhor-coxinha-do-mundo.html