

ANOTE A RECEITA DA COXINHA MAIS FÁCIL E MAIS DELICIOSA DO MUNDO!

INGREDIENTES

500 ml caldo do cozimento do frango

500 ml de leite

2 tablete caldo galinha

100 g margarina sem sal

400 g batata cozida e espremida

600 g farinha de trigo

1 colher de sobremesa de sal

1 peito de frango medio

1 cebola picada

1 colher de sopa margarina

1 xícara do caldo do cozimento do frango

1/2 maço de cheiro verde

3 xícaras de água

1 folha de louro

2 colheres de sopa farinha trigo

1 litro de água gelada

500 g farinha de rosca

1 litro de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Cozinhar o peito do frango com as 3 xícaras de água, o louro, 1 tablete de caldo de galinha e a cebola picada.

Retirar o frango cozido e desfiar (reserve o caldo do cozimento).

Acrescente ao frango desfiado o cheiro verde, 1 colher de sopa margarina e as 2 colheres de farinha de trigo, 1 xícara do caldo do cozimento, misture tudo e reserve.

Em uma panela coloque o leite, os 500 ml de caldo do cozimento do frango, caso não dê complete com água, a margarina, o sal.

Deixe ferver.

Acrescente as batatas já cozidas e espremidas, em seguida a farinha de trigo até soltar do fundo da panela.

Coloque a massa em cima de uma bancada para esfriar, sove um pouco e modele as coxinhas.

Passe na água gelada e na farinha de rosca, frite em óleo quente.

<https://areceitadavez.com.br/receita/15043-anote-a-receita-da-coxinha-mais-facil-e-mais-deliciosa-do-mundo.html>