

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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