

# COXINHA DE PÃO DE QUEIJO

## INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de azeite  
1/2 cebola picada  
3 dentes de alho  
300 g de frango desfiado  
1 xícara de extrato de tomate  
pimenta-do-reino a gosto  
sal a gosto  
2 colheres (sopa) de salsinha  
1 xícara de queijo parmesão  
3 xícaras de polvilho azedo  
1/2 xícara de polvilho doce  
2 xícaras de requeijão

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho  
Acrescente o frango desfiado e o extrato de tomate e misture bem  
Tempere com pimenta  
Em uma tigela, misture o queijo parmesão, o polvilho azedo, o polvilho doce e o requeijão  
Misture bem até formar uma massa homogênea  
Abra um pedaço da massa na mão e recheie  
Feche a massa, moldando a coxinha  
Acomode as coxinhas em uma assadeira e leve ao forno preaquecido (180° C), por cerca de 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3639-coxinha-de-pao-de-queijo.html>