

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 queijo parmesão

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 queijo parmesão

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>