

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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