

COXINHA DE FRANGO PARA FESTA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
1 litro de leite
1 xícara de caldo de cozimento do frango
8 colheres (sopa) de margarina (aproximadamente 250g)
2 a 3 tabletes de caldo de galinha (depende da sua preferência para não salgar)
1kg de filé de peito de frango
1 cebola grande
Colorífico a gosto
2 colheres de óleo
Sal a gosto
Tempero misto a gosto
4 colheres de extrato de tomate
Vinagre para lavar o frango
Ovos para empanar
Farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em pequenos cubos e lave com vinagre, tempere com sal e tempero misto a gosto

Em uma panela média, coloque o frango temperado e acrescente o extrato de tomate e a água do cozimento, cozinhe bem

Depois de cozido, desfie o frango e reserve

Em outra panela, doure a cebola bem picadinha com as colheres de óleo, acrescente o colorífico aos poucos e mexa, depois de misturado acrescente o frango já desfiado e mexa bem

Em uma panela grande, coloque o leite, a margarina, o caldo do cozimento do frango, os tabletes de caldo de galinha, e mexa em fogo médio até dissolver bem

Quando levantar fervura e os ingredientes estiverem dissolvidos jogue toda a farinha de trigo de uma só vez e vá mexendo com a colher de pau com bastante força até que a massa cozinhe desgrude da panela

Sove a massa ainda quente, e se preferir que esfrie antes de enrolar as coxinhas, enrola a massa em plástico sufilme e deixe descansar por uns 20 minutos

Pegue pequenos pedaços da massa e recheie com pequenas quantidades do recheio, modele sua cozinha, repita até acabar

Depois de modelar é hora de empanar, bata os ovos em um recipiente e passe as coxinhas nos ovos antes de

passar na farinha de rosca

Pronto, você pode congelar ou fritar imediatamente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6632-coxinha-de-frango-para-festa.html>