

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 suítilme 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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