

A MELHOR COXINHA DO MUNDO

INGREDIENTES

1 peito de frango cozido e desfiado
1 cebola
2 dentes de alho
4 colheres (sopa) de molho de tomate
salsinha
sal
pimenta-do-reino
500 ml da água de cozimento do frango
500 ml de leite
2 batatas cozidas (ponto de purê)
100 g de manteiga
3 xícaras de farinha de trigo peneirada
1 copo de requeijão cremoso
2 ovos
farinha de rosca
óleo de cozinha

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, junte a água de cozimento do frango, o leite e a manteiga, aguarde a manteiga derreter
Amasse as batatas cozidas e misture com a água, leite e a manteiga, em seguida, tempere com sal
Adicione, de uma só vez, o trigo peneirado (importante peneirar, do contrário, a massa ficará com bolinhas de trigo cru)
Cozinhe a mistura de 10 a 15 minutos, mexendo sempre com uma colher de pau (o ponto ideal é quando a massa estiver consistente e desgrude do fundo da panela)
Coloque a massa em uma superfície fria e abra com uma espátula
Em seguida, cubra a massa com plástico para que ela não seque, e deixe esfriar
Em uma panela, coloque um fio de óleo e refogue a cebola e o alho
Adicione o frango desfiado cozido e mexa por alguns minutos
Acrescente o molho de tomate e o copo de requeijão cremoso
Tempere com sal e pimenta a gosto
Adicione salsinha e reserve

Quando já fria, sove bem a massa até que fique bem lisa

Modele as coxinhas e recheie

Passa no ovo batido e, em seguida, na farinha de rosca

Frite em óleo bem quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8577-a-melhor-coxinha-do-mundo.html>