

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 queijo 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 queijo 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

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

Frite em óleo bem quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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