

COXINHA ASSADA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
1 kg de mandioca
2 colheres (sopa) de requeijão light
150 g de farinha de aveia
4 ovos
250 g de farinha de arroz ou de aveia
coentro, pimenta-do-reino, açafrão e temperos a gosto
sal a gosto
1 colher (sopa) de manteiga
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
1 colher (sopa) de azeite
50 ml de água

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com os temperos e o sal por 45 minutos

Nessa mesma água do frango, cozinhe a mandioca por 15 minutos com manteiga e um pouco mais de sal

Em uma panela coloque o azeite, frite o alho e a cebola, misture o frango já desfiado e adicione o requeijão e 50 ml de água

Em uma panela grande coloque a mandioca amassada e a farinha de aveia até dar o ponto, mexendo em fogo baixo por 5 minutos

Adicione temperos e o sal, se achar necessário

Pegue uma porção da massa, recheie e feche no formato de uma coxinha

Passa as coxinhas pelo ovo seguido pela farinha de mandioca (pode congelar, se desejar)

Leve para assar no forno a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8952-coxinha-assada.html>