



Coxinha de frango

INGREDIENTES:

- 1/2 l de leite
- 1/2 l de caldo de frango
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 4 colheres de sopa de azeite
- 100 g de manteiga ou margarina
- 1 cebola ralada
- Salsinha picada
- Sal a gosto
- 1 xícara de chá de farinha de milho
- 3 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo

Recheio:

- 2 peitos de frango cozido
- 200 g de requeijão cremoso
- Temperos a gosto
- Ovo e farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO:

1. Cozinhe o peito de frango com água, sal, salsinha, cebola, um tomate e caldo de galinha.
2. Retire o peito de frango e bata o caldo no liquidificador.
3. Reserve-o.
4. Em uma panela, coloque a água do cozimento do frango e deixe ferver.
5. Junte o leite, os tabletes de caldo de galinha, o azeite, a margarina e o sal.
6. Deixe ferver.
7. Acrescente as farinhas de milho e de trigo.
8. Mexa sem parar, até desgrudar da panela (aproximadamente 5 minutos).
9. Polvilhe salsinha picada.
10. Misture para agregar a massa.
11. Unte com um fio de óleo.
12. Trabalhe a massa com auxílio de uma espátula.
13. Pegue porções da massa e abra na palma da mão.

- 14.** Empregue o recheio.
- 15.** Feche e passe pelo ovo e farinha de rosca.
- 16.** Frite em óleo bem quente.
- 17.** Escorra em papel absorvente.

Recheio:

- 1.** Desfie o peito de frango e coloque temperos a gosto (orégano, manjeriçã, pimenta) e o requeijão.
- 2.** Jogue por cima e bom apetite.