

COXINHA DE FRANGO CASEIRA

Ingredientes:

- 1 peito de frango sem pele e sem osso
- 1 cebola grande ou 2 médias
- 4 dentes de alho
- 1 lata de tomate pelado em cubos ou picado
- ¼ de copo de vinho branco seco
- Azeite o quanto baste
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Salsinha a gosto

Modo de fazer (recheio):

1. Frite a cebola e alho com azeite.
2. Quando já estiverem murchos, coloque o frango e deixe cozinhar por 5 minutos.
3. Adicione o sal, a pimenta, a salsinha e o vinho branco.
4. Quando consumir um pouco do líquido, adicione a lata de tomates e deixe que o frango acabe de cozinhar.
5. Desfie o frango e reserve.



Coxinhas coloridas (beterraba, cenoura e batata) dão as cores na massa.

Massa – Ingredientes:

- 1 xícara do molho que cozinhou o frango
- 1 xícara de leite
- Sal a gosto
- 1 colher de sopa de margarina
- 2 xícaras de farinha de trigo

Modo de fazer (massa):

Bata no liquidificador:

1. o molho que cozinhou o frango (1 xícara).
2. o leite, o sal e a margarina.
3. Despeje o conteúdo do liquidificador em uma panela, e quando ferver adicione a farinha de trigo (2 xícaras). Despeje a farinha toda de uma vez.
4. Mexa bem (fica como uma bola).
5. Coloque a massa em um prato e modele as coxinhas.
6. Frite em uma panela com óleo vegetal.

Dica: você também pode usar o recheio para fazer torta ou pizza de frango com catupiry.