



RECEITAS DA FIA

Coxinha de frango

www.receitasdafia.com/receitas/coxinha-de-frango

Aquele clássico das padarias de todo o Brasil: Simplesmente, A COXINHA!

Coxinha de frango unknown

 180 min

 50 porções

Ingredientes

MASSA

- 2 litros de água
- 1 kg de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de margarina ou manteiga
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 1 colher de colorau
- 1 colher rasa de sal

RECHEIO

- 1 kg de peito de frango (sem pele e sem osso) cozido e desfiado
- 2 cebolas médias picadas
- 1 xícara de salsinha picada
- 2 dentes de alho amassados
- pimenta vermelha picada a gosto
- sal a gosto
- colorau a gosto
- óleo ou azeite

PARA EMPANAR

- 2 claras
- 1 litro de água
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 kg de farinha de rosca ou de pão
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo

MASSA

1. Em uma panela, junte a água (Dica: utilize a água que cozinhou o frango), os dois tabletes de caldo de galinha, a margarina, o sal e o colorau.
2. Deixe a mistura no fogo até ferver.
3. Após levantar fervura, junte a farinha e com o auxílio de uma colher de pau vá mexendo sem parar até que a massa desgrude da panela.
4. Retire a do fogo e coloque sobre uma superfície lisa e untada com margarina.
5. Deixe esfriar e vá sovando a massa sem parar para não criar casca.

RECHEIO

1. Em uma panela com óleo ou azeite, adicione o alho amassado, a cebola picada, a pimenta vermelha picada e frite tudo até dourar bem.
2. Junte o peito de frango cozido e desfiado e refogue por alguns minutos. Junte o sal e o colorau.
3. Desligue o fogo e acrescente a salsinha picada, misture bem e deixe esfriar.

MONTAGEM

1. Passe um pouco de manteiga nas mãos, pegue uma porção da massa (dependendo do tamanho desejado da coxinha), faça uma bolinha e com o dedo indicador faça uma cavidade na massa.
2. Coloque uma porção do recheio e feche pinçando a boca da cavidade com a parte interna do polegar e do indicador.

EMPANAR

1. Misture a água e as claras, bata com um garfo por alguns minutos, junte o sal a farinha de trigo e bata até que as bolinhas de farinha desapareçam.
2. Passe as coxinhas prontas por essa mistura, em seguida tire o excesso e passe pela farinha de trigo.
3. Após terminar de empanar as coxinhas, repita a operação.

FRITAR

1. Em uma panela funda ou tacho, coloque óleo suficiente para cobrir a coxinha, deixe esquentar bem (entre 190° a 200° C) e frite as coxinhas aos poucos para que o óleo não esfrie.
2. Espere dourar bem, escorra e sirva.

Dica: Não frite muitas coxinhas juntas, pois a temperatura do óleo pode cair e as coxinhas podem rachar.