



RECEITAS DA FIA

Coxinha de Frango sem Massa

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

Aprenda a fazer uma irresistível coxinha cremosa de frango para saborear no seu final de semana!

Coxinha de Frango sem Massa

 30 min

 25 porções

Ingredientes

- ½ kg de [peito de frango](#) cozido e desfiado
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de [colorau](#)
- 3 colheres de sopa de [cebolinha](#)
- 3 colheres de sopa de [coentro](#), [salsa](#) ou [cheiro verde](#)
- 250 g de [requeijão](#)
- 2 [ovos](#)
- 3 xícaras de chá de [farinha de rosca](#)

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture o frango desfiado, o sal, o colorau, a cebolinha e o cheiro verde.
2. Acrescente o requeijão à mistura e mexa até obter uma pasta homogênea.
3. Em outra tigela, bata os ovos e disponha a farinha de rosca em um prato.
4. Pegue uma colher de sopa da massa de frango, molde em formato de coxinha e passe no ovo batido e em seguida na farinha de rosca.
5. Repita o processo com toda a massa.
6. Aqueça o óleo em uma panela e frite as coxinhas até que fiquem douradas.
7. Retire as coxinhas da panela com a ajuda de uma escumadeira e deixe escorrer em papel absorvente.
8. Agora é só servir e se deliciar com essa coxinha cremosa de frango!

www.receitasdafia.com