Coxinha sem massa

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

Por essa você não esperava. Coxinha sem massa é possível? Sim. E é deliciosa.

30 min 25 porções

Ingredientes

- 3 colheres de óleo
- Cebola ralada a gosto
- 2 dentes de alho amassado
- 1 colher de (sobremesa) de colorau
- 500 g frango desfiado
- 1 pitada de pimenta do reino
- Cheiro verde a gosto
- 4 colheres de requeijão cremoso
- Óleo para fritar as coxinhas

EMPANAR

- 1 ovo batido
- 2 colheres de água
- Sal (1 pitada)
- 1 colher de vinagre
- Farinha de rosca

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione o óleo, a cebola, o alho e refogue bem.
2. Adicione o frango desfiado, colorau, a pimenta. Deixe ficar bem sequinho.
3. Retire do fogo e acrescente o requeijão cremoso para dar liga.
4. Amasse bem até formar uma bola.
5. Em um recipiente coloque o ovo, uma pitada de sal, água e 1 colher de vinagre. Misture bem.
6. Modele as coxinhas e passe no ovo batido e na farinha de rosca.
7. Frite em óleo quente, coloque em um refratário com papel absorvente.
8. Sirva!