

RECEITA:

Massa de Coxinha



Dificuldade
Média



Tempo de Preparo
1 hora e 30 minutos



Rendimento
12 porções



INGREDIENTES

Massa da coxinha

- 2 L de caldo de frango
- 720 g de farinha de trigo

Recheio de frango

- 50 g de manteiga
- 15 g de alho picado

- 200 g de cebola picado
- 1,5 kg de frango desfiado
- **500 g de Molho Pomarola**

Tradicional

- 1 maço de cebolinha verde picada
- 1 maço de salsinha picada

Empanamento e fritura

- 250 ml de leite integral
- 200 g de farinha de rosca
- **1 kg de Mazola Chef**



MODO DE PREPARO

Recheio:

- 1 - Em uma frigideira com a manteiga, refogue o alho e a cebola até ficarem macios.
- 2 - Junte o molho de tomate tradicional, os temperos e a cebolinha.
- 3 - Mexa de vez em quando.
- 4 - Acrescente o frango desfiado e tempere com sal.
- 5 - Refogue por mais alguns minutos e adicione a salsinha.
- 6 - Por último, misture o queijo ralado e a salsinha. Reserve



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

Cargill® Helping
the world
thrive

RECEITA:

Massa de Coxinha



MODO DE PREPARO

Massa da coxinha de frango:

- 1 - Coloque o caldo de frango numa panela.
- 2 - Leve ao fogo.
- 3 - Quando ferver, acrescente a farinha de uma só vez, mexendo sem parar.
- 4 - Cozinhe em fogo baixo por 10 minutos sem parar de mexer, até a massa soltar do fundo da panela.
- 5 - Retire do fogo e deixe amornar um pouco e trabalhe a massa em uma bancada de pedra.
- 6 - Cubra com um filme plástico para não criar película.

Molde:

- 1 - Para moldar as coxinhas, unte as mãos e, com 1 colher da massa, forme uma bolinha.
- 2 - Faça um buraco no centro com os dedos e coloque 1 colher do recheio.
- 3 - Feche dando o formato próprio de coxinha.
- 4 - Passe no leite e em seguida na farinha de rosca.
- 5 - Em uma panela pequena e funda com a Gordura Mazola Chef quente, frite as coxinhas, três unidades de cada vez, até ficarem douradas.
- 6 - Evite virá-las muito durante a fritura para que não sejam danificadas.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br