RECEITAS DE COXINHAS

COXINHA DE FRANGO TRADICIONAL

- INGREDIENTES
- MASSA
- 100 GR. DE MANTEIGA
- 400 GR. DE FARINHA DE TRIGO
- 1 LITRO DE CALDO DE FRANGO
- 1 1/2 COLH. (SOPA) SAL
- .
- RECHEIO500 GR.
- DE PEITO DE FRANGO (COZIDO E DESFIADO)
- 1 CEBOLA MÉDIA (PICADA)
- 2 COLH. (SOPA) DE SALSINHA PICADA0
- 1 COLH. (SOPA) DE MOLHO DE PIMENTA
- 2 DENTES DE ALHO (AMASSADOS)
- SAL A GOSTO
- 1 TOMATE EM PEDACINHOS (SEM SEMENTE)
- 500 ML. DE ÓLEO
- .
- PARA EMPANAR
- 2 OVOS
- 500 GR. FARINHA DE ROSCA

MODO DE PREPARO

- Massa Em uma panela, junte o caldo, a margarina e o sal. Deixe a mistura no fogo até ferver. Após levantar fervura, junte a farinha peneirada e, com o auxílio de uma colher de pau, vá mexendo sem parar até que a massa desgrude da panelaRetire a do fogo e coloque sobre uma superfície lisa e untada com farinha. Deixe esfriar e vá sovando a massa constantemente para não criar cascaRecheioDesfie o peito de frango – já cozido. Em uma panela com óleo ou azeite, adicione o alho amassado e a cebola picada, frite tudo até dourar, junte o peito de frango cozido e desfiado e refogue por alguns minutos. Junte o tomate picadinho, sal e molho de pimenta. Desligue o fogo e acrescente a salsinha picada, misture bem e deixe esfriar.MontagemPegue uma porção da massa (dependendo qual seja o tamanho desejado da coxinha), faça uma bolinha e com o auxílio do dedo indicador faça uma cavidade na massaColoque uma porção do recheio e feche fechando as extremidades com a parte interna do polegar e do indicadorBata dois ovos com o auxílio de um garfo por alguns minutos.Passe as coxinhas prontas pelo ovo, tire o excesso e passe pela farinha de trigoEm um tacho ou panela funda, coloque óleo suficiente para cobrir a coxinha, deixe esquentar bem (190° a 200° C) e frite as coxinhas aos poucos para que o óleo não esfrie.Agora é só comer essas delicinhas e ser muito feliz! rs.

COXINHA COM MASSA DE BATATA

- INGREDIENTES DA MASSA
- 150 gramas de margarina
- 01 colher (sopa) de azeite
- 01 cebola ralada
- 300 ml de leite
- 700 ml de água
- 03 tabletes de caldo de frango
- 02 xicaras (cha) de batata cozida e passada no espremedor
- Um punhado de salsa picada
- Sal a gosto
- 450 gramas de farinha de trigo
- .
- PREPARO.Deixe fritar um pouco a cebola na margarina, junte o caldo de frango, mexa até dissolver.Acrescente o azeite,o leite, a água, a salsae a batata espremida, acerte o sal e deixe ferver mexendo de vez em quando. Quando começar a ferver, va juntado a farinha de trigo e mexendo para misturar bem e cozinhar. depois de pronta, coloque a massa sobre uma pedra, amasse um pouco e deixe esfriar para fazer ascoxinhas. Passe as coxinhas numa mistura de 01 clara de ovo com 1/2 xicara de leite e depois na farinha de rosca..RECHEIO.Peito de frango cozido, desfiado e refogado com os temperos a gosto. O meu foi temperado com azeite, sal, salsa, cebola picadinha, alho bem picadinho, pimenta do reino branca e um pouco de colorífico para dar aquela corzinha.

COXINNHA COM MASSA DE PURÊ

- INGREDIENTES:
- 1 caixa de creme de leite
- 100g de queijo meia cura (Minas Padrão)
- 5 batatas cozidas e amassadas (asterix ou rosada)
- 250g de requeijão tipo catupiry
- 2 xícaras de frango cozido, desfiado e temperadosal
- pimenta do reino
- 3 claras de ovo
- .
- para empanar
- 1 e 1/2 xícara de farinha de rosca para empanar
- óleo para fritar

MOD DE FAZER

- MODO DE FAZER:Misture o creme de leite com o queijo minas e leve ao micro-ondas por 1 minuto.Mexa e volte por 30 segundos no micro-ondas.Mexa bem e repita de 30 em 30 segundos (aproximadamente + 4 vezes) até ficar homogêneo e não puxar mais o queijo.Junte as batatas amassadas e tempere com sal e pimenta do reino. Mexa bem, cubra com plástico filme e leve a massa da coxinha à geladeira por 1 hora.Pegue um pouco da massa, amasse bem e abra uma círculo.Coloque um pouco do catupiry e frango desfiado.Puxe a massa para cima, fechando a coxinha.PS1: Nessa hora uma pouquinho de água pode facilitar o fechamento e as coxinhas ficam mais lisas.PS2: Se não encontrar a batata rosada (asterix), cozinhe as batatas do tipo inglesa no micro-ondas. Lave, descasque, corte em 4, coloque dentro de um saco para micro-ondas e deixe por aproximadamente 8 minutos. Caso não tenha micro, cozinhe no vapor. Dessa maneira a batata não ficará aguada.Se não tiver muita habilidade ou prática, coloque mais um círculo de massa de purê de batata por cima do recheio, una as massas e faça o formato da coxinha (com a água ajuda!)Empane:1- clara de ovo2 – farinha de roscae repita mais 2 vezes.Leve aos coxinhas ao freezer por 10 minutos.Frite rapidamente em óleo bem quente.Retire e deixe sair o excesso de óleo no papel toalha.E ainda o melhor: não precisa cozinhar massa de farinha!!!Sabe, aquela massa pesada que tem que mexer até não aguentar mais o braço? 😉São perfeitas! Macias por dentro, leve e crocantes por fora

COXINHA DE MANDIOCA

- Ingredientes para a massa:
- 1 kg de mandioca cozida
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 3/4 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de sal
- .
- Ingredientes para o recheio:
- 800 gramas de peito de frango limpo e sem osso
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- 2 tomates maduros sem sementes e cortados em cubos
- 1 colher (sopa) de colorau
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Salsinha e cebolinha a gosto
- 400 gramas de requeijão cremoso para rechear
- .
- Para empanar:
- 300 mls de água
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- Farinha de rosca

MODO DE FAZER

- Cozinhe a mandioca até que espetando um garfo entre com facilidade e deixe escorrer bem água do cozimento.Pese depois de cozida, para que tenha mais ou menos 1kg.Com a mandioca ainda quente, retire a fibra que fica no meio, cuidando para não se queimar, e bata aos poucos em um processador até formar uma bola de massa.A mandioca é bem pesada para moer no espremedor de batatas, mas muitas pessoas conseguem, algumas até conseguem amassar no garfo, eu não consegui.Leve a mandioca em uma panela com a farinha de trigo, manteiga, sal e cozinhe mexendo sempre em fogo médio por mais ou menos 10 minutos, para a farinha de trigo cozinhar bem e a massa não ficar mole.Coloque a massa sobre uma bancada levemente untada com manteiga, espere esfriar um pouco até que você consiga tocar sem queimar as mãos e sove até que fique lisa..Modo de preparo do recheio:Para cozinhar o frango, coloque-o na panela de pressão, cubra com água e leve para cozinhar em fogo alto. Quando pegar pressão, abaixe o fogo e cozinhe por 40 minutos.Desfie o frango e reserve.Coloque um fio generoso de óleo em uma panela, frite o alho até começar a dourar, adicione a cebola e refogue até dourar.Abaixe o fogo e adicione o frango, o colorau, o sal e a pimenta.Quando estiver tudo bem misturado adicione o tomate e refogue por mais um minuto.Finalize com salsinha e cebolinha a gosto.Espere esfriar para rechear as coxinhas...Montagem da coxinha:1--Pegue uma porção de massa e abra na palma da mão, deixando o centro sempre mais gordinho. Essa massa é um pouco mais mole que a de batata,então se estiver grudando, unte as mãos levemente com óleo..2-Coloque um pouco de requeijão no centro e cubra com o frango apertando um pouco com as costas da colher para caber bastante recheio.Apesar do requeijão ser uma das melhores coisas na coxinha, não exagere nele, pois pode dificultar na hora de fechar a massa..3-Feche as bordas da massa, com cuidado para não vazar recheio, em direção ao centro e formate a coxinha. .4-Para empanar, misture o amido de milho na água, banhe a coxinha, escorra e em seguida, passe na farinha de rosca.5-1Frite em óleo quente até ficarem bem douradas.Também tentei assar, mas infelizmente estouraram

COXINHA DE FRANGO COM MASSA DE ARROZ

- MASSA DE ARROZ:
- 2 xícaras de arroz cozido
- 1/4 de xícara de farinha de rosca (e depois mais um pouco p/ empanar)
- 1 ovo para a massa e + 2 ovos p/ empanar = Total 3 ovos
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de parmesão ralado
- 2 colheres de sopa de salsinha picadasal a gosto
- 1 peito de frango cozido desfiado (temperado c/ azeite, pimenta, sal, e salsinha)

MODO DE FAZER

- Modo de fazer a COXINHA DE FRANGO COM MASSA DE ARROZ:Misture bem o arroz, farinha de rosca, 1 ovo, a manteiga, parmesão e salsinha.Faça os moldes da coxinha, com ajuda de água para dar liga.Recheie com o frango.Leve à geladeira por 15 minutos > Isso serve para que fique firme.Empane as COXINHAS DE FRANGO COM MASSA DE ARROZ com 2 ovos batidos (ponha pitada de sal) e na farinha de rosca.Faça esse procedimento 2 vezes para que fique bem empanado e crocante.Enquanto aquece o óleo para fritar, deixe na geladeira, isso faz com que o empanado não solte a casquinha da coxinha.Sirva com creme de Catupiry e limão,…é maravilhoso!!!
- CREME DE CATUPIRY E LIMÃO
- 1/2 potinho de catupiry
- 2 colheres de sopa de leitesa
- l e pimenta a gostosuco e raspas de 1/2 limão
- 2 colheres de sopa de Vodka (opcional)
- Misture todos os ingredientes em uma panela com fogo baixo
- .
- É bem rapidinho, só o tempo do creme ficar lisinho.Sirva com as coxinhas!Amei a combinação coxinha e creme de Catupiry. Muito bom mesmo! Espero que gostem

COXINHA DE MILHO E RECHEIO DE FRANGO COM CHEDDAR

- Ingredientes Recheio
- 1 peito de frango cozido com sal e alho
- 100g de requeijão sabor cheedar
- 1 cebola pequena picada
- 4 dentes de alho picados
- sal, pimenta do reino e cheiro-verde a gosto
- .
- Massa
- 1 e 1/2 xícara de caldo do frango
- 3/4 xícara de leite
- 1 lata de milho (s/ água)
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 xícara de farinha de milho
- 2 xícaras de farinha de trigo Água gelada e farinha de rosca para empanar

MODO DE FAZER

- Recheio: Frite o alho e a cebola em um fio de azeite. Junte o frango e tempere com pouco sal, pimenta e cheiro-verde. Desligue o fogo e acrescente o requeijão. Acerte o sal se necessário e reserve. Massa: Bata no liquidificador o milho, o caldo do frango e o leite. Passe por uma peneira. Leve este líquido ao fogo com o azeite até ferver. Junte as farinhas de uma vez e mantenha em fogo brando, mexendo sempre com uma colher de pau até desgrudar do fundo da panela. Coloque a massa num prato, cubra com filme plástico e espere esfriar. Montagem: Recheie porções de massa com uma colher de frango moldando como uma coxinha. Mergulhe rapidamente pela água gelada e em seguida passe na farinha de rosca. Frite em óleo quente, aos poucos, até dourar. Pulo do gato: Para que as coxinhas fiquem do mesmo tamanho, primeiro eu separo em bolinhas e depois modelo as coxinhas.

COXINHA FIT DE BATATA DOCE

- NGREDIENTES DA MASSA:
-
- ✔ 150g de peito de frango cozido e desfiado
- ✔ 100g de batata doce cozida ou mandioca cozida escorrida
- ✔ 1 ovo
- ✔ 100g de farinha de quinoa ou amaranto ou farinha de aveia
- ✔ Farelo de aveia ou farinha de amaranto ou quinoa para empanar

MODO DE FAZER

- Misture os ingredientes na batedeira, mixer ou liquidificador, até uma massa bem homogênea. A massa ficará mole, por isso deverá ser levada ao congelador por 20 minutos antes de modelar.
- ✔ Com a mão molhada, coloque um pouco de massa na palma da mão e faça pequenos discos, coloque o recheio e feche fazendo o formato de coxinha.
- ✔ Pincele-as com gema de ovo levemente batida e empane-as com o farelo de aveia (ou outros)
- ✔ Coloque-as em uma forma forma com papel manteiga e asse-as em forno preaquecido a 200graus, por 10 a 20 minutos (até formar casquinha e ficar levemente dourada).
- INGREDIENTES DO RECHEIO:
- ✔ 150g de peito de frango cozido e desfiado
- ✔ 3 dentes de alho bem amassados
- ✔ Pimenta do reino a gosto
- ✔ 1 cebola pequena ralada
- ✔ Cheiro verde picado
- ✔ 100g de creme de ricota light (opcional)MODO DE PREPARO: ✔ Em uma panela antiaderente, refogue a cebola e alho no azeite, acrescente o frango, a pimenta e o cheiro verde e misture. Acrescente um pouquinho de água e deixe cozinhar por 5 minutos. Espere esfriar para rechear as coxinhas!!

COXINHA ASSADA

- INGREDIENTES:
- 1 xícara de ricota esfarelada
- 1 xícara de frango desfiadinho (batendo na batedeira ele fica desfiado bem miudinho, ideal pra esta receita)
- Temperinhos: sal, pimenta, cebolinha (não tinha cebolinha, por isso não coloquei)
- 1 clara (se sua ricota for muito seca, talvez precise de mais uma
- Aveia em flocos finos para dar o ponto
- Fibra de trigo para empanar
- MODO DE PREPARO.
- Misture a ricota com o frango, a clara e os temperinhos e vá colocando a aveia aos poucos até dar o ponto de modelar
- Molde as coxinhas e passe na fibra de trigo
- Disponha-as em uma assadeira e leve ao forno alto já aquecido apenas até ficar crocante e dourar levemente

COXINHA SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN E FUNCIONAL

- Ingredientes:
- Para a massa:
- 250g de aipim ou batata doce cozido
- 4 colheres de sopa de farinha de amaranto, ou de grão de bico, ou de aveia se você puder consumir glúten
- 4 colheres de sopa de farinha de arroz – de preferencia a integral
- 1-2 colheres de sopa de biomassa de banana verde – opcional
- 200 ml de água mineral ou caldo de legumes
- 1 colher de sobremesa de sal
- Para empanar:
- 25g de farinha de linhaça
- 25g de amaranto em floco

- Para rechear:
- 100g de frango cozido e desfiado – eu cozinho o meu com alecrim, cebola e uma pitada de sal
- 1/2 cenoura ralada
- salsinha picada

MODO DE FAZER

- Modo de fazer:Cozinhe o aipim ou batata doce até ficar macio. Com um processador ou um garfo amasse bem até que fique tipo um purê. Reserve.Em uma panela coloque o aipim/batata doce, o sal, a biomassa e a água e deixe levantar fervura.Adicione as farinhas e misture bem, com vontade e vigor!!! Desligue o fogo e deixe a massa esfriar.Enquanto isso prepare seu recheio. Desfie o frango e misture os temperos que gosta, eu coloquei, como disse ali em cima, cenoura e salsinha.Para a montagem:Em um prato misture os flocos de amaranto e a farinha de linhaça (lembram que já comentei que o melhor é comprar o grão da linhaça e bater ela no liquidificador um pouco antes de usar ara que não oxide?).Unte a sua mão – eu coloco um fio de azeite de oliva e a mistura para empanar – e coloque uma porção da massa.Vá abrindo ela com os dedos, coloque o seu recheio e então vá fechando. Eu faço primeiro uma bolinha e depois vou dando o formato da coxinha.Quanto mais você fizer mais fácil fica! As primeiras podem sair meio exóticas, mas não desista hihihihihColoque em uma assadeira – não precisa untar – e leve ao forno médio-alto pré-aquecido até ficarem douradas.Assei as minhas em 230 graus por uns 20 minutos +-

COXINHA DE ABÓBORA COM CARNE DE SOL

- INGREDIENTES:
- .
- 300g de abóbora cozida no vapor e espremida
- 500ml de água
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Sal e pimenta do reino
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 gema + 1 clara (1 ovo separado)
- 1 cebola grande picadas
- 2 dentes de alho amassados
- 300g de carne-seca dessalgada e cozida
- 1 tomate sem pele e sem sementes picados
- salsinha picada a gosto
- 3 colheres de sopa de requeijão cremoso
- 1 ovo inteiro
- farinha de rosca
- óleo

MODO DE FAZER

- MODO DE PREPARO:
- .
- Em uma panela coloque a água para ferver. Quando atingir fervura acrescente a abóbora espremida, o tablete de caldo de carne e a manteiga. Deixe cozinhar por cerca de 5 minutos em fogo alto, mexendo sempre.
-
- Tempere com o sal e a pimenta, abaixe o fogo e coloque a farinha de trigo de uma só vez, mexendo vigorosamente para que cozinhe. Desligue o fogo quando a massa soltar do fundo da panela. Acrescente então a gema e misture bem até que fique uma massa bem cremosa. Deixe esfriar. Enquanto isso, prepare o recheio. Refogue a cebola em pouco óleo até ficar transparente. Junte o alho, frite e acrescente a carne desfiada. Junte os tomates e deixe cozinhando até secar toda a água que se formar. Tire do fogo, misture a salsinha, o requeijão e tempere com o sal e pimenta.
-
- Para moldar: com a massa fria, pegue uma porção da massa, faça pequenas bolinhas uniformes. Abra com a mão essas bolinhas, recheie e forme as coxinhas.
-
- Misture a clara que sobrou com um ovo e bata ligeiramente com um garfo. Passe as coxinhas primeiro no ovo e depois pela farinha de rosca.
-
- Frite em óleo bem quente, poucas por vez. Escorra em papel absorvente e sirva.
-
- Rendimento :: 25 coxinhas (um pouco maiores que as de festa)