



COXINHA

(Traditional Brazilian Chicken Snack)



CO
OP



INGREDIENTES	INGREDIENTS
<p>500 ml caldo do cozimento do frango 500 ml de leite 100 g margarina sem sal 400 g batata cozida e espremida 600 g farinha de trigo 1 colher de sobremesa de sal 1 peito de frango medio 1 cebola e alho picado 1 colher de sopa margarina 1 xícara do caldo do cozimento do frango 1/2 maço de cheiro verde 3 xícaras de água 1 folha de louro 2 colheres de sopa farinha trigo 1 litro de água gelada 500 g farinha de rosca 1 litro de óleo para fritar</p>	<p>500 ml Chicken Broth 500 ml of milk 100 gm of butter 400 gm of mash potato 600 gm flour 1 spoon of salt 1 Breast Chicken Boneless 1 onion and garlic chopped 1 spoon of butter 1 cup of chicken broth 1/2 parsley 3 cups of water 1 bay leaf 2 spoon of four 1 liter of cold water 500 g of breadcrumbs 1 liter of vegetable oil for fries</p>
MODO DE PREPARO	METHOD OF PREPARATION
<p>Cozinhar o peito do frango com as 3 xícaras de água, o louro, 1 tablete de caldo de galinha e a cebola picada. Retirar o frango cozido e desfiar (reserve o caldo do cozimento).</p> <p>Acrescente ao frango desfiado o cheiro verde, 1 colher de sopa margarina e as 2 colheres de farinha de trigo, 1 xícara do caldo do cozimento, misture tudo e reserve.</p> <p>Em uma panela coloque o leite, os 500 ml de caldo do cozimento do frango, caso não dê complete com água, a margarina, o sal.</p> <p>Deixe ferver.</p> <p>Acrescente as batatas já cozidas e espremidas, em seguida a farinha de trigo até soltar do fundo da panela.</p> <p>Coloque a massa em cima de uma bancada para esfriar, sove um pouco e modele as coxinhas.</p> <p>Passa na água gelada e na farinha de rosca, frite em óleo quente.</p>	<p>Cook the chicken breast with 3 cups of water, bay leaf, 1 tablet of chicken stock and chopped onion. Remove the cooked chicken and shred (reserve the cooking broth).</p> <p>Add the green smell to the shredded chicken, 1 tablespoon margarine and 2 tablespoons of all-purpose flour, 1 cup of cooking broth, mix everything and set aside.</p> <p>In a saucepan, place the milk, 500 ml of broth from cooking the chicken, if not complete with water, margarine, salt.</p> <p>Let it boil.</p> <p>Add the potatoes already cooked and squeezed, then the wheat flour until it comes off the bottom of the pan.</p> <p>Place the dough on a bench to cool, knead a little and shape the coxinhas.</p> <p>Pass in ice water and breadcrumbs, fry in hot oil.</p>