

PIZZA DE COXINHA

INGREDIENTES

1/2 cebola
2 dentes de alho
500 ml de água
250 g de peito de frango
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1 ramo de salsinha
1 ramo de tomilho
100 ml de leite
10 g de manteiga
250 g de farinha de trigo
70 g de requeijão
água para empanar
farinha de rosca para empanar
massa para pizza
100 g de molho de tomate
300 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue a cebola e o alho
Adicione a água, o peito de frango, sal, pimenta, tomilho e salsinha
Deixe até o frango cozinhar
Retire os ingredientes da água
Nessa mesma panela, acrescente o leite, a manteiga e misture bem
Adicione a farinha de trigo e mexa até formar uma massa homogênea
Desfie o peito de frango
Abra a massa em uma superfície com farinha de trigo e sove
Abra um pouco da massa na mão, recheie e feche, formando a coxinha
Passe as coxinhas na água e logo em seguida na farinha de rosca

Frite em óleo quente e reserve

Abra a massa de pizza e adicione o molho de tomate e a mussarela

Coloque as coxinhas sobre a mussarela

Leve ao forno preaquecido (180° C) por cerca 10 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3347-pizza-de-coxinha.html>