

Receita de Coxinha

*Veja como é fácil essa **Receita de Coxinha!***



Coxinhas!!!

Não tenho vergonha de confessar: eu aprendi a fazer **Coxinha** com *gringos*. Me explico: uma vez morando fora do BR, tratamos de ir atrás das coisas que gostamos e que são bem brasileiras, como esta iguaria. Há alguns meses atrás tive a oportunidade de participar de uma “Oficina de Coxinhas” que aconteceu aqui em **Bruxelas** e quem nos ensinou foi um belga que morou no Brasil!

Quando me animei a fazer – já que com a mão na massa na oficina, não tive como anotar a receita – busquei a **receita de coxinha** da **Nigella**. Optei por ela depois de analisar muitas outras receitas que encontrei na web. E é esta que tentei seguir. Repasso como preparei, e ao final deixo algumas dicas essenciais. Apreciem sem moderação!

Receita de Coxinha

Ingredientes

Massa

- 1l de caldo de galinha;
- 375ml de leite;
- 100g de manteiga;
- 450g de farinha de trigo.

Recheio

- 400g de carne de frango (eu usei sobrecoxa);
- 1 cebola média;
- 1 dente de alho;
- azeite, sal e pimenta;
- salsa e cebolinha.

Para empanar

- 2 ovos pequenos;
- 250ml de leite;
- 250g de farinha de rosca.

Modo de preparo

Recheio

Aqueça o caldo de galinha. Cozinhe a carne de frango no caldo de galinha. Enquanto isso, corte e refogue em azeite de oliva a cebola e o alho, até que estejam bem macios. Quando o frango estiver cozido, retire do caldo de galinha e reserve até que esteja frio.



Caldo de galinha onde o frango foi cozido.

Desfie o frango e adicione na panela com a cebola e o alho refogados. Refogue por mais alguns minutos. Corte salsa e cebolinha finamente. Ajuste sal e pimenta no frango (se necessário) e desligue. Adicione salsa e cebolinha e misture bem. Deixe esfriar.



Recheio pronto: cortei, mas desfiado é mais fácil de modelar!

Massa

Separe a parte do caldo de galinha (onde o frango foi cozido) e coloque em uma panela. alta. Adicione o leite e a manteiga. Aqueça até que a manteiga esteja derretida. Adicione a farinha lentamente, mexendo sempre, até que forme uma massa bem homogênea. Cozinhe por pelo menos mais 10min. em fogo de médio a baixo, para garantir que a massa esteja no ponto correto. Coloque a massa em uma forma ou refratário, para que esfrie mais rapidamente.



Tudo pronto para modelar as coxinhas!

Empanar

Em um prato fundo, coloque a farinha de rosca. Em outro, bata os ovos e o leite.

Montagem

Encha uma colher com a massa da coxinha. Coloque na palma da mão, enrole e no côncavo da mão, formate uma pequena concha. Adicione uma colher de chá bem cheia do recheio de frango. Feche e molde no formato de uma coxinha.



Massa formatada na palma da mão.



Recebendo recheio.



Coxinhas empanadas, prontas para fritar ou congelar!

Para empanar, passe primeiramente na mistura de ovo e leite e

por fim, na farinha de rosca. Frite em óleo quente a 180 graus.

Dicas

- Aprendi a fazer cortado o frango em cubinhos, mas penso que se for desfiado, fica mais fácil de montar a coxinha;
- Esta receita rende aproximadamente 70 coxinhas pequenas (mini);
- Quanto mais conseguir cozinhar a massa – 10min. é ótimo! (que é difícil de mexer), melhor o ponto (do contrário, dá a sensação se estar crua e a massa gruda nos dentes);
- Você pode congelar parte das coxinhas e para fritar, não precisa descongelar. Apenas aqueça o óleo e frite congeladas;
- Esta temperatura de fritura é a ideal para fritar não muito rápido, garantindo que a parte interna esteja aquecida/descongelada;
- Como podem perceber nas fotos, fiz o recheio de frango picado. Mas indico nesta receita de coxinha que o frango seja desfiado, para que seja mais fácil moldar as coxinhas.