

ANTIPASTI E SNACK

As minhas coxinhas de frango

LUOGO: Sud America / Brasile

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER LA PASTA

- 1 l di latte
- 1 kg di farina
- 200 g di burro o margarina
- 1 cucchiaio di sale
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di pepe.

RIPIENO

- petto di pollo.

PREPARAZIONE

- 1 In una padella a fuoco medio mettere tutti gli ingredienti della pasta e con l'aiuto di un cucchiaio di legno girare continuamente, finché la pasta non si stacchi bene dalla pentola.



- 2 Togliere dal fuoco e mettere la pasta su di una superficie liscia, lavorare la pasta tiepida, prendere un pezzo della pasta e stenderla molto finemente.



3 Con l'aiuto di un bicchiere o una formina, tagliare la pasta del formato desiderato.



- 4 Mettere un po' di ripieno, pollo ripassato in padella, e richiuderlo come si vede i foto a forma di piccola pera.





5 Bagnare bene le coxinhas in acqua e passarle nel pangrattato e friggere.



