

COXINHA DE MANDIOCA



Orientações iniciais:

- Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
- Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

INGREDIENTES- MASSA

- 1kg e 200g de mandioca descascada e picada
- 3 colheres (sopa) de salsinha picadinha
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres de sopa de caldo do próprio cozimento do frango
- farinha de rosca para empanar

INGREDIENTES- RECHEIO

- 2 peitos de frango picados
- 3 dentes de alhos amassados
- sal e pimenta do reino a gosto
- 1 colher de (sopa) de óleo
- 3 colheres de óleo para refogar
- 1 cebola picada
- 1 colher de (sobremesa) de açafrão da terra
- 1 xícara (chá) de água
- 1 lata de milho escorrido
- cheiro-verde a gosto
- sal a gosto

MODO DE PREPARO- RECHEIO

1. Tempere o frango com alho, sal, pimenta e uma colher de óleo.
2. Esquente uma panela com 3 colheres de óleo e refogue o frango até dourar. Acrescente a cebola e refogue mais um pouco, coloque o açafrão, a água e cozinhe por aproximadamente 20 minutos. Desfie o frango, acrescente o milho e o cheiro-

verde. Deixe esfriar e utilize para rechear as coxinhas. Não descarte o caldo que sobrar do cozimento do frango: utilize-o para o preparo da massa.

MODO DE PREPARO- MASSA

1. Coloque a mandioca em uma panela, cubra com água, coloque o sal a gosto e leve ao fogo para cozinhar até que fique macia. Escorra e amasse quando ainda estiver quente.
2. Acrescente a manteiga, o caldo de frango que sobrou do cozimento, a salsinha e sove bem a massa. Se estiver muito quente, utilize um garfo ou uma luva para amassar.
3. Espere a massa esfriar e modele as coxinhas com as mãos umedecidas com água, depois que todas as coxinhas prontas passe-as na água, depois passe na farinha de rosca para empanar.
4. Frite em óleo quente. **Atenção: a fritura não deve ser feita nos cooktops do laboratório. Utilizem fogões convencionais.**

Orientações finais:

- Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
- As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
- Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.