



## Coxinha de Costela Defumada



### Ingredientes

#### Massa:

- 500ml de água
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 250ml de leite
- 60g de manteiga (3 colheres de sopa)
- 3 copos (510g) de trigo
- 1 pitada de sal



### Modo de Preparo:

1. Costela defumada, cortar em pedaços, colocar na panela de pressão com água até cobrir e depois e ferver, deixar por 30min.
2. Retire e deixe esfriar. Depois de frio, desfie e refogue a costela no azeite e acrescente 2 colheres de sopa de tempero verde e sal a gosto, 1 colher de chá de barbecue e 100g de requeijão cremoso e deixe esfriar.
3. Misture todos os ingredientes, exceto o trigo, e mexer até desgrudar do fundo da panela, misture o trigo até formar uma massa lisa e homogênea.
4. Empane as coxinhas passando pelo trigo, gema e panko e frite em óleo bem quente. Pronto, pode servir!