



# Coxinha de carne louca

**Tempo de Preparo:**

 01:00

**Rende:**

 65 Porções

## Ingredientes

Recheio:

- 1 kg de lagarto em cubos grandes
- 1 folha de louro grosseiramente picada
- 2 dentes de alho picados
- ½ colher (chá) de cominho moído
- Sal
- 4 tomates maduros em cubos grandes
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola grande em cubos pequenos
- 1 pimentão vermelho em cubos pequenos
- 1 pimentão amarelo em cubos pequenos
- 4 colheres (sopa) de vinagre
- ½ lata de extrato de tomate (70 g)
- Pimenta-do-reino

Massa:

- 3 batatas médias (500 g)
- 150 g de Manteiga Com Sal Tirolez
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de sal

Montagem:

- 250 g de Requeijão Cremoso Tirolez
- 5 claras de ovo
- 3 xícaras (chá) de farinha de rosca

- Óleo para fritar

## Modo de Preparo

Comece pelo recheio: tempere o lagarto com o louro, o alho, o cominho e o sal. Acrescente os tomates, 3 colheres (sopa) do azeite e 4 xícaras (chá) de água (800 ml).

Cozinhe na panela de pressão, em fogo médio, por 40 minutos contados a partir do início da pressão. Refogue a cebola e os pimentões no restante do azeite.

Quando a panela de pressão já estiver fria, abra-a com cuidado e misture a cebola, os pimentões, o vinagre e o extrato de tomate à carne.

Se o caldo tiver secado, adicione de 1 a 2 xícaras (chá) de água (400 ml) e deixe cozinhar por mais vinte minutos. Acerte o tempero com sal e pimenta-do-reino.

Reserve para que esfrie.

Enquanto o recheio esfria, prepare a massa: lave bem as batatas e cozinhe-as em 4 litros de água temperada com sal, até que, espetando um garfo, estejam macias. Retire as batatas e reserve a água quente.

Esprema as batatas com um espremedor, fazendo um purê.

Em outra panela, coloque o purê, 5 xícaras (chá) da água quente do cozimento (caso haja pouca água, complete com água fria) e a Manteiga Com Sal Tirolez.

Mexa constantemente e, quando ferver, coloque a farinha de uma só vez.

Mexa vigorosamente até formar uma massa lisa e homogênea que desgrude do fundo e das laterais da panela. Retire do fogo e despeje sobre uma superfície limpa e seca.

Deixe amornar e sove até que esfrie completamente.

Monte as coxinhas: divida a massa em 65 bolinhas (cerca de 30 g cada).

Modele as bolinhas e abra-as com os dedos, formando copinhos (posicione o dedo indicador no centro de cada bolinha e pressione levemente, girando-a).

Repita o processo com todas as porções e recheie com a carne louca, pressionando delicadamente o recheio contra as "paredes" da coxinha, para deixar um espaço no centro para o requeijão.

Finalize com o Requeijão Cremoso Tirolez ainda gelado, fazendo um corte pequeno em uma das pontas da embalagem e pressionando-a para preencher a cavidade.

Una as bordas das coxinhas, fazendo o acabamento no formato de um bico.

Passe-as nas claras e, em seguida, na farinha de rosca.

Aqueça o óleo e frite as coxinhas aos poucos, até que estejam douradas.

Retire-as com uma escumadeira e deixe escorrer em um prato forrado com papel-toalha. Sirva a seguir, ainda quentes.