

FRANGO EMPANADO SUPERCROCANTE

INGREDIENTES

- 1 peito de frango sem osso cortado em pedaços
- 1 ovo inteiro
- 1 xícara de fubá mimoso
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 2 dentes de alho amassados
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- orégano a gosto
- curry a gosto
- 1/2 xícara de água
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

- Corte o peito de frango em filézinhas pequenos
- Amasse o alho e acrescente o sal para virar uma pastinha
- Coloque o vinagre, o alho com sal e o curry no frango; misture bem
- Em uma vasilha coloque o ovo inteiro com a água e bata bem
- Em outra vasilha coloque o fubá e tempere com orégano e 1 pitada de sal
- Em um prato coloque o trigo
- Coloque o óleo para aquecer e prepare um prato com papel absorvente
- Passar todos os filés no trigo, depois no ovo, e por último no fubá temperado
- Frite em óleo bem quente
- Sirva com molho tártaro, rosê, parmesão ou como preferir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10678-frango-empanado-supercrocante.html>