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 filézinhos 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

Passe todos 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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