

FRANGO EMPANADO DIFERENTE, COM MOLHO DE QUEIJO

INGREDIENTES

MOLHO:

MOLHO:1 copo de requeijão

50 g de queijo ralado

2 talos de cebolinha verde picada

1 colher de azeite

MODO DE PREPARO

Para fazer o molho basta misturar os ingredientes e reservar

Misture o alho, limão, sal, pimenta e cominho, coloque o frango nesta mistura e deixe marinar por 30 minutos.

Com um processador ou liquidificador, triture o salgadinho para criar uma farofa e reserve.

Em um recipiente, misture a farinha de trigo, queijo ralado e a cebola em pó.

Em outro recipiente, bata os 4 ovos.

Em uma frigideira funda, coloque o óleo para aquecer.

Passe o frango na mistura da farinha e bata para tirar o excesso.

Passe o frango no ovo e depois na farinha de salgadinho.

Frite no óleo quente até ficar dourado.

Sirva com o molho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13890-frango-empanado-diferente-com-molho-de-queijo.html>