FRANGO EMPANADO/PETISCO DE BOTECO

INGREDIENTES

350 g de filé de frango

300 g de farinha panco flocada (ou farinha de rosca)

300 g de farinha de trigo

2 ovos

1/2 limão (suco)

2 dentes de alho picado

pimenta-do-reino a gosto

1 pitada de orégano

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o filé do tamanho de 4 a 5 cm com espessura de um dedo.

Tempere com sal, orégano, alho, pimenta e limão.

Coloque as farinha em potes diferente.

Em outro pote coloque os ovos.

Comece a empanar colocando o filé no trigo.

Depois passe no ovo.

Por fim, passe na farinha panco, deixe que grude bastante farinha.

Frite em óleo bem quente até ficar bem dourado.

Sirva com molho de pimenta e maionese.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14153-frango-empanado-petisco-de-boteco.html