BOLINHO DE FRANGO CROCANTE

INGREDIENTES

1/2 kg de filé de frango

2 dentes de alho ralados

pimenta-do-reino a gosto

1 colher (chá) de colorau

1 colher (chá) de açafrão

sal a gosto

1 xícara de leite

farinha de rosca

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque o filé de frango no processador ou no liquidificador para triturar.

Em uma vasilha, coloque o frango triturado, o açafrão, o colorau, o alho ralado, a pimenta-do-reino e o sal e misture com as mãos.

Em outra vasilha, coloque o leite e, em outra, a farinha de rosca com uma pitada de sal e pimenta-do-reino.

Faça bolinhas com a massa do frango e passe no leite e, depois, na farinha.

Passe novamente no leite e, por último, na farinha de rosca.

Frite os bolinhos em óleo quente até dourar.

Sirva com molho ou ketchup.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15171-bolinho-de-frango-crocante.html