

TULIPA EMPANADA COM MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 8 colheres (sopa) de molho barbecue pronto

1 colher (sopa) de molho inglês

1 colher (chá) de açúcar mascavo

sal e pimenta calabresa a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal, alho amassado e o limão, deixe na geladeira por 15 minutos .

Passa o frango na farinha de trigo, em seguida no ovo e por fim na farinha de rosca.

Frite em óleo quente.

Para o molho, acrescente o açúcar na panela e leve em fogo baixo até que derreta.

Em seguida adicione o barbecue e o molho inglês e tempere com sal e pimenta.

Adicione ao frango frito.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17383-tulipa-empanada-com-molho-barbecue.html>