

FRANGO KFC

INGREDIENTES

1 frango de 1,5 kg (cortado em 9 pedaços ou pedaços menores é melhor)

2 ovos

1/2 kg de farinha de trigo

1/2 litro de leite

1 panela de pressão de 6 ou 7 litros com 1/3 de óleo

MODO DE PREPARO

Misture todos os temperos com a farinha de trigo e o sal, reserve.

Bata os ovos misture com o leite em um recipiente grande, reserve.

Adicione o óleo (se tiver gordura vegetal, melhor) na panela de pressão deixe esquentar bastante, mais ou menos 180º C que é o ponto de fritura ideal.

Passe os pedaços de frango no leite com ovos e deixe escorrer.

Em seguida, passe os na farinha previamente temperada, para empanar (pimenta-do-reino, alho, gengibre, alecrim, manjeriço, cominho, hortelã, sálvia, orégano, canela, adicione também, mais ou menos 100 g de sal - não se preocupe porque o sal vai temperar normal no procedimento).

O óleo estando bem quente vá pondo os pedaços de frango (cuidado para não se queimar) e deixe dourar um pouco (mais ou menos 5 minutos).

Mexa com um garfo comprido e tampe a panela.

Quando pegar pressão, marque com precisão o tempo de 6 minutos com pressão e fogo baixo para cozinhar.

Após mais 6 minutos com fogo alto para ficar sequinho e crocante (a panela de pressão funciona normal para fritura, não tem risco nenhum).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18353-frango-kfc.html>