PETISCO DE FRANGO AO MOLHO DE IOGURTE

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cortado em iscas

alho socado

1 pacotinho de pimenta-do-reino

2 potes de iogurte natural

1 cebola grande picadinha

2 tomates médios picadinhos

1/2 copo (americano) de suco de limão

azeite à gosto

1 pacotinho de pimenta calabresa

3 ovos

farinha de trigo

1 pacote de farinha de milho

MODO DE PREPARO

MOLHO DE IOGURTE:

Molho de iogurte:Junte o iogurte, a cebola e o tomate em um pote e misture.

Acrescente de 3 a 4 colheres de suco de limão à mistura.

Acrescentar 4 colheres de azeite e sal a gosto, leve à geladeira.

Coloque 3 ovos em um recipiente e misture.

EMPANAR AS ISCAS:

Empanar as iscas:Coloque uma quantidade generosa de farinha de trigo em um recipiente e junto à farinha, 2 colheres de pimenta calabresa.

Coloque a farinha de milho (biju) em um recipiente e a triture com as mãos ou com o auxílio de um soquete até que fique um pouco mais fina.

Empane as iscas passando-as primeiramente no ovo, depois na farinha de trigo e novamente no ovo e posteriormente na farinha de milho.

Frite as iscas de frango e coloque-as para escorrer sob papel toalha.

Sirva o petisco e o molho em recipientes separados.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19198-petisco-de-frango-ao-molho-de-iogurte.html