

ISCAS DE FRANGO COM MOLHOS DA FAMÍLIA ROLOFF

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango

3 dentes de alho picados/amassados

suco de 1 limão

1/2 cebola ralada

1 xícara de farinha de trigo

3 ovos inteiros batidos

1 xícara de farinha de rosca

orégano a gosto

sal a gosto

pimenta branca a gosto

óleo para fritar

para o molho de alho

1 copo de leite bem gelado

óleo

sal a gosto

orégano a gosto

4 dentes de alho

para o molho rose

1 copo de leite bem gelado

óleo

sal a gosto

orégano a gosto

4 colheres (sopa) de ketchup

MODO DE PREPARO

ISCAS DE FRANGO:

Iscas de frango:Corte o filé em iscas.

Tempere com meia cebola, suco do limão, sal, alho, pimenta e orégano a gosto e reserve por 20 minutos.

Coloque a farinha de trigo, o ovo e a farinha de rosca em pratos separados, para empanar.

Coloque o óleo para esquentar (a quantidade do óleo tem que ser suficiente para deixar as iscas submersas).

Passe as iscas na farinha de trigo, no ovo e depois na farinha de rosca.

Coloque para fritar até dourarem.

Coloque para escorrer em um recipiente com papel toalha e após, sirva com molho.

MOLHO DE ALHO:

Molho de alho:Coloque o leite no liquidificador e bata na velocidade mais baixa.

Adicione o óleo, deixando ele cair em fio, até que ele se misture de forma homogênea com o leite.

Adicione o alho, sal e orégano e bata por mais 1 minuto.

Coloque em um recipiente próprio e está pronto para servir.

MOLHO ROSE:

Molho rose:Coloque o leite no liquidificador e bata na velocidade mais baixa.

Adicione o óleo, deixando ele cair em fio, até que ele se misture de forma homogênea com o leite.

Adicione o ketchup, sal e orégano e bata por mais 1 minuto.

Coloque em um recipiente próprio e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19245-iscas-de-frango-com-molhos-da-familia-roloff.html>