

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:

Isclas de frango: Corte o filé em isclas.

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 isclas submersas).

Passa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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