

PEITO DE FRANGO FRITO COM FARINHA DE TRIGO FÁCIL E MUITO SABOROSO

INGREDIENTES

1 peito de frango grande
1 alho
sal a gosto
tempero pronto (sabor alho e sal)
sachê de tempero em pó (preferência a do pacotinho vermelho)
pimenta-do-reino
farinha de trigo
1 limão

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango tipo filé, mas não muito grosso, para que não fique cru na hora em que fritar.

Depois de cortado, acomode os filés de frango em um pote com tampa.

Pique o alho bem pequeno para o frango absorver o aroma do alho.

Em seguida, adicione, a gosto, o tempero em pó, a pimenta-do-reino e o tempero em pó sabor alho e sal (apenas um pouquinho).

Depois de adicionar estes ingredientes, mexa com a mão mesmo (lave bem as mãos antes de manusear o frango).

Depois de mexido acrescente a metade do limão (se preferir, adicione inteiro).

Em seguida, adicione a farinha no mesmo pote em que está o frango e mexa bem com a mão (se aplicar a farinha no mesmo recipiente, o frango não perderá o tempero).

Depois de tudo isso, coloque a farinha de trigo em um prato e passe o frango novamente nessa farinha (quando aplicarem a farinha no pote, o frango vai ficar grudado antes de fritar; mas quando passar de novo, aí sim ele ficará bem sequinho, o que vai facilitar a fritura).

Em seguida, coloque na panela óleo suficiente para cobrir o frango na hora de fritar.

Aqueça bem o óleo e, quando for acrescentar o frango para fritar, abaixe um pouco o fogo para que não fique queimado por fora e cru por dentro.

Deixe fritar até ficar douradinho, e está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20059-peito-de-frango-frito-com-farinha-de-trigo-facil-e-muito-saboroso.html>