FRANGO À PASSARINHO MILANESA

INGREDIENTES

1 kg de frango à passarinho

2 a 3 colheres (sopa) de vinagre

2 dentes de alho amassados e triturados

1 pitada de alecrim

sal, pimenta-do-reino e mostarda em pó a gosto

200 a 300 g de farinha de trigo

100 a 200 g de farinha de rosca

óleo vegetal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango à passarinho com o sal e alho, coloque no vinagre e deixe descansar por uns 10 minutos.

Em seguida, termine de temperar com o alecrim, pimenta-do-reino e mostarda em pó.

Deixe marinando, pode ser temperado de um dia para outro ou na hora de preparo.

Pegue um pote e misture a farinha de trigo e a farinha de rosca, passe a mistura em todos os pedaços já temperados.

Preaqueça uma quantidade de óleo que cubra metade dos pedaços, coloque-os no óleo e ao dourar um dos lados vire.

Repita o processo quantas vezes necessária.

Retire e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20794-frango-a-passarinho-milanesa.html