PETISCO DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

500 g de farinha de rosca

500 ml de leite

1 caixa de palitos de dente

sal, pimenta-de-cheiro a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubinhos e tempero a gosto, deixe descansar por 15 minutos.

Espete 3 cubinhos de frango em cada palito de dente, faça isso com os demais.

Mergulhe os espetinhos no leite e depois é só empanar na farinha de rosca, repita o processo duas vezes ou até que o espetinho fique bem empanado.

Coloque todos os espetinhos numa vasilha com tampa e leve ao congelador até congelarem.

Retire do congelador e frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21427-petisco-de-frango.html