

NUGGETS DE FRANGO RECHEADO CASEIRO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango temperado

300 g de bacon

300 g de mussarela em cubos ou fatias

1 cebola grande

2 dentes grandes de alho

1 colher (sopa) de orégano

1 pitada de pimenta do reino

1 colher (sopa) de salsa picada

1 colher (sopa) de cebolinha picada

6 colheres (sopa) de farinha de aveia

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

5 colheres (sopa) de farinha de aveia

1 ovo

1 colher (sopa) de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Triture o frango, a cebola, o alho e o bacon até ficar bem moidinho.

Em uma tigela, adicione aos ingredientes triturados, a pimenta, a salsa, a cebolinha, o orégano e corrija o sal.

Adicione a farinha de aveia até a massa ficar consistente, porém molinha.

Faça bolinhas ou palitinhos, recheie com a mussarela, modele e reserve.

Bata o ovo com a água e uma pitada de sal.

Passe a massa na farinha de trigo, no ovo e em seguida na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente.

Sirva acompanhado de ketchup e/ou mostarda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23855-nuggets-de-frango-recheado-caseiro.html>