

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.

Passa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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