ALMÔNDEGAS DE FRANGO COM FAROFA

INGREDIENTES

500 g de peito de frango

1 a 2 litros de água

2 folhas de louro

1 dente de alho

1 cebola média

50 g de manteiga ou margarina

50 g de farinha de trigo

sal a gosto

1 litro de óleo para fritar

2 ovos para empanar

salsinha/cebolinha

1 pacote de 200 g de farofa tempero suave

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango na água com o louro

Corte o alho e a cebola bem picados

Depois a cebola e junte o frango desfiado

Ajuste sal e coloque metade da farofa e a farinha de trigo

Desligue o fogo e junte a salsinha/cebolinha

Passe no ovo e no restante da farofa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2479-almondegas-de-frango-com-farofa.html