

DRUMET DE FRANGO CROCANTE

INGREDIENTES

12 drumetes de frango (coxinha da asa)
sal e pimenta a gosto
1 colher de sopa de azeite
1/2 limão
1 cebola
3 dentes de alho picadinhos
farinha de trigo (o quanto baste para empanar)
cebolinha picadinha (a gosto)
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal, azeite, limão, cebola, alho, pimenta e um pouco da cebolinha.

Pegue um saco de plástico e coloque a farinha de trigo.

Coloque todas as coxinhas dentro e aperte bem cada coxinha para incorporar a farinha.

Frite em óleo não muito quente, fogo baixo, para que não fique crua e fique dourada e crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25885-drumet-de-frango-crocante.html>