

FRANGO CROCANTE

INGREDIENTES

1 litro de leite integral
1 caixinha de creme de leite
1 tempero caldo de galinha
1 cebola média
1 colher (sopa) de manteiga
batata palha
3 colheres (sopa) de amido de milho
1 kg de filé de peito de frango
1 tempero sazón sabor carne
3 ovos
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
farinha de rosca
1 litro de óleo

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Adicione à panela a manteiga, a cebola, o caldo de galinha e deixe fritar.

Depois, adicione metade do leite e misture o amido de milho na outra metade.

Adicione o leite com o amido e o sal a gosto.

Deixe cozinhar, mas sempre mexendo a mistura até dar o ponto.

Após finalizar, deixe descansar por 15 minutos.

Acrescente o creme de leite e misture bem.

FRANGO EMPANADO:

Frango empanado: Corte o peito de frango em pedaços médios.

Adicione, em seguida, de 1/4 a 1/2 copo americano de vinagre, 1 sazón, sal e pimenta-do-reino a gosto. Coloque os ovos em um prato e misture até virar uma mistura homogênea.

Passe os pedaços de frango no ovo e na farinha de rosca.

Para finalizar, frite os pedaços de frango em óleo quente.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque os peitos de frango em uma travessa, acrescente o molho branco por cima e a batata palha, fica muito bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26629-frango-crocante.html>