

FRANGO EMPANADO SEQUINHO

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango
2 xícaras de farinha de trigo
2 ovos
caldo de frango, pimenta e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés, com o caldo de frango, pimenta e sal.
Batas os ovos em uma travessa, com o garfo, e reserve.
Coloque um pouco de farinha em outra travessa e reserve.
Pegue os filés de frango e passe, um por um, no ovo e na farinha, duas vezes e reserve.
Quando todos estiverem prontos, aqueça o óleo e frite.
Retire o óleo com um papel toalha e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26944-frango-empinado-sequinho.html>