

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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