

# NUGGETS DE FRANGO CASEIRO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:500 g de peito de frango

1 pacote de creme de cebola

2 dentes de alho espremidos

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

1 fio de azeite

### PARA EMPANAR:

Para empanar:farinha de trigo

3 ovos

farinha de rosca

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Colocar no processador o frango, o creme de cebola, o alho e a pimenta-do-reino, bater até ficar uma pasta.

Se você não tiver o processador, peça para o açougueiro moer o peito de frango duas vezes e depois agregue manualmente o creme de cebola, a pimenta-do-reino e o alho.

Colocar a pasta em um refratário e adicionar um fio de azeite.

Amassar com as mãos e modelar em formato de nuggets ou bolinhas pequenas.

Fazer um formato não muito grosso, com mais ou menos 1 cm de altura, pois se for muito grosso fica cru por dentro.

Reservar para empanar.

### PARA EMPANAR:

Para empanar:Passe primeiro no ovo, tire o excesso, passe na farinha de trigo, tire o excesso, passe no ovo novamente e a seguir, passe na farinha de rosca, (ovo, farinha de trigo, ovo, farinha de rosca).

Fritar em seguida.