

ISCA DE FRANGO DE BOTECO

INGREDIENTES

1 peito de frango

2 limões

2 dentes de alho

sal e pimenta a gosto

1 sazón limão

farinha de rosca

farinha de trigo

2 colheres bem cheias de maizena

1 ovo

1/2 xícara de leite

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em tirinhas, tempere com limão, alho, sal, pimenta e sazón.

Reserve.

Bata o ovo com o leite e 1 pitada de sal.

Reserve.

Em uma bacia, misture a farinha de trigo com a farinha de rosca e a maizena.

Passe as tirinha de frango no ovo batido, empane na farinha e frite no óleo quente.

Deixe escorrer no papel toalha e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/28098-isca-de-frango-de-boteco.html>