

FRANGO EMPANADO CROCANTE

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango cortado em tiras (aproximadamente na largura de um dedo)

1/2 taça de vinho branco seco

2 colheres de sopa de molho shoyu (pode ser molho inglês)

1 colher de azeite

6 dentes de alho amassados

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 xícara de fubá

1/2 xícara de farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

Coloque o vinho no frango e mexa um pouco para misturar.

Logo após, coloque o azeite, a pimenta-do-reino, o molho shoyu e o alho, reserve.

Em um pote separado, coloque o fubá, a farinha de mandioca, uma pitada de sal e uma pitada de pimenta-do-reino.

Empane, frite e se delicie.

Obs: Empane somente a quantidade que for fritar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28457-frango-empinado-crocante.html>