

ISCAS DE FRANGO EMPANADAS COM AMENDOIM

INGREDIENTES

PARA O FRANGO:

Para o frango: 1/2 kg de filé de peito de frango

sal, pimenta e alho a gosto

PARA EMPANAR:

Para empanar: farinha de trigo

2 ovos batidos

farinha de amendoim

óleo para fritar

PARA O MOLHO ROSÉ:

Para o molho rosé: 1/2 xícara de chá de ketchup

1/2 xícara de chá de requeijão

pimenta-calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Limpe, corte em cubos e tempere o frango com o alho, sal e pimenta e reserve.

Separe a farinha de trigo, os ovos e a farinha de amendoim.

Para empanar passe o frango na farinha de trigo, nos ovos e na farinha de amendoim, respectivamente. Frite em óleo quente, e sirva acompanhado do molho rosé.

MOLHO ROSÉ:

Molho rosé: Misture todos os ingredientes, até ficar uma mistura homogênea, conserve na geladeira até a hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29049-iscas-de-frango-empenadas-com-amendoim.html>