

FRANGO CRACK

INGREDIENTES

1 kg de asinha de frango
1 colher de (sopa) alho triturado
sal a gosto
1 pacote de biscoito cream cracker
1 litro de óleo
3 limões
1 colher de (chá) de corante
1 colher de (chá) de cominho
orégano e pimenta-calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

Lavar a asinha de frango com limão.

Depois temperar, com alho, corante, cominho, sal, orégano e pimenta-calabresa.

Numa vasilha, triture o biscoito cream cracker até ele virar farinha.

Passe a asinha no biscoito e enquanto isso ponha o óleo para esquentar, numa panela em fogo alto.

Coloque um palito de fósforo no óleo, o fósforo irá acender quando o óleo estiver no ponto para fritar.

Coloque as asinhas, ela vai fritar rápido e cozinhar por dentro.

Em um prato, coloque os papéis toalha e quando as asinhas estiverem fritas coloque-as sobre o papel toalha pra não concentra o óleo nelas.

Se preferir, pode deixar no tempero de um dia para o outro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/29361-frango-crack.html>