

ISCAS DE FRANGO EMPANADAS NA CERVEJA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de cerveja
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher de sal
salsa picada e pimenta a gosto
1 kg e 1/2 de peito de frango em tiras
2 dentes de alho amassados
sal e pimenta-do-reino a gosto
suco de 1 limão

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a cerveja, a farinha, o sal, a salsa e a pimenta.

Leve à geladeira por 25 minutos.

Tempere o frango com o alho, o sal, a pimenta e o suco de limão.

Deixe pegar tempero enquanto dá o tempo da mistura que está gelando.

Passe as tiras de frango na massa e frite em óleo bem quente até ficarem douradas.

Escorra sobre papel-toalha para retirar o excesso de gordura e sirva em seguida.

Sirva com molho de pimenta, catchup, mostarda ou creme tártaro.

Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30070-iscas-de-frango-empenadas-na-cerveja.html>