FRANGO A PASSARINHO SUPER CROCANTE DA NANÁ

INGREDIENTES

1 kg de asa e coxinha de asa de frango

2 dentes de alho amassados com sal a gosto

2 colher de sopa de colorau

1 cebola bem picada

1/2 pimentão

1 tomate

2 colheres de sopa de coentro picadinho

1 caldo de galinha

4 colheres (sopa) de cheiro verde bem picado

1 limão

3 xícaras de água

1 colher (café) de tempero baiano ou sazón para aves

sal e pimenta-do-reino

1 ovo

1 xícara de leite

1 xícara de água

1 xícara de farinha de trigo

1 colher (sopa) de orégano

MODO DE PREPARO

Limpe bem os pedaços do frango.

Tempere o frango com o alho, a cebola, tomate, pimentão, coentro, colorau, o suco de limão, 1 pitada de sal e 1 pitada de pimenta, caldo de galinha, sazón.

Leve ao fogo com as 3 xícaras de água por 20 minutos para cozimento.

Fazendo isto, quando assar o frango ele não ficará cru por dentro.

Logo após o cozimento retirar os pedaços do frango do caldo.

Em um recipiente misture o leite, a água e o ovo em uma bacia.

É essa mistura que vai garantir o crocante da casca do frango bem sequinho.

Coloque o frango na bacia para "nadar" na mistura do ovo, água e leite.

Depois de passar o frango pela mistura, vamos empanar.

Misturar a farinha de trigo com orégano .

Para empanar o frango, coloque a farinha com orégano em um saco plástico e mexa bem para que a farinha "agarre" no frango.

Coloque bastante óleo em uma panela.

Pode ser óleo de soja, girassol, banha ou canola.

Com óleo de soja fica muito bom.

Quando o óleo estiver bem quente, mergulhe algumas partes do frango.

Escorrer e servir.

Fica uma delícia.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31396-frango-a-passarinho-super-crocante-da-nana.html