

FRANGUINHO CROCANTE

INGREDIENTES

1 kg de frango à passarinho

1 xícara de farinha de trigo

2 xícaras de farinha de mandioca flocada (Biju)

1 ovo

1/4 xícara de leite

1/4 xícara de shoyu

2 colheres de sopa de mostarda

1 colher de sopa de alho em pasta

1/2 colher de chá de curry

1/2 colher de chá de pimenta branca

1 colher de chá de sal

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Comece removendo toda a pele do frango.

Coloque o frango em um recipiente e acrescente o shoyu, a mostarda, o alho, o curry, a pimenta e o sal. Misture bem e deixe "marinando" por pelo menos 20 minutos.

Em um saco plástico próprio para alimentos, coloque a farinha de trigo e acrescente o frango já marinado. Feche bem o saco e mexa até que toda a superfície do frango esteja enfarinhada.

Para empanar, reserve dois recipientes. Em um deles, coloque o ovo batido com o leite e no outro recipiente coloque a farinha de mandioca flocada.

Um a um, remova o frango do trigo e coloque na mistura de ovo com leite.

Em seguida, passe na farinha de mandioca flocada apertando bem e garantindo que toda a superfície do frango esteja empanada.

Feito isso, frite os franguinhos mergulhando-os no óleo em temperatura baixa para que não fiquem crus no interior. Escorra em papel toalha e estão prontos!

Nesta receita eu utilizei frango à passarinho, mas você pode substituir por iscas ou filé de peito de frango.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31407-franguinho-crocanente.html>