

SEM PARAR DE FRANGO

INGREDIENTES

800 g de filé de peito de frango

alho e sal a gosto

4 ovos grandes

250 g de farinha de rosca

250 g de farinha de trigo

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o alho e o sal, cerca de uma hora antes de iniciar o prato para que ele fique bem temperado.

Corte o frango em tiras pequenas.

Passa o frango no ovo batido.

Passa levemente na farinha de trigo, não precisa ficar com muita farinha, esse passo é somente para selar o ovo e grudar bem a farinha de rosca.

Passa a seguir na farinha de rosca, essa camada deve ser bem generosa, quanto mais farinha de rosca, mais crocante ele ficará.

Frite em óleo bem quente.

Sirva com molho rosé e batatas fritas para acompanhar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32114-sem-parar-de-frango.html>