

BOLINHOS EMPANADOS DE FRANGO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo ou maisena
100 g de peito de frango desfiado
5 a 6 colheres de sopa de óleo
coentro, cebola e sal a gosto (para temperar o frango)

MODO DE PREPARO

Coloque o peito de frango em uma panela com água até ferver, para que ele fique molinho.

Retire da panela e coloque num prato.

Agora iremos preparar o tempero do frango.

Numa frigideira, coloque 1 colher de óleo e adicione a cebola e deixe dourar.

Coloque em uma tigela o frango desfiado junto com a cebola, o coentro e o sal a gosto e misture tudo.

Reserve.

Em um prato separado, coloque a farinha de trigo ou maisena. Com uma colher de sopa coloque o frango na farinha de trigo.

Com a mão, vá fazendo bolinhas.

Enquanto faz as bolinhas, deixe o óleo esquentando em uma panela em fogo médio.

Empane mais uma vez os bolinhos na farinha de trigo ou maisena e coloque na panela com o óleo já quente. De cada lado do bolinho deixe, no mínimo, uns 2 minutos para que ele fique dourado de cada lado.

Enquanto vão dourando, num prato coloque 2 folhas abertas de guardanapo e quando os bolinhos estiverem prontos, coloque-os no prato com os guardanapos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33265-bolinhos-empanados-de-frango.html>