

TIRINHAS DE FRANGO EMPANADAS (SEQUINHAS)

INGREDIENTES

1 peito de frango sem pele e sem osso
3 dentes de alho ou 1 colher de sopa de alho em pasta
1/2 cebola ralada
2 pitadas de orégano
2 colheres de vinagre ou 1/2 limão
sal a gosto
1 prato cheio de farinha de trigo
3 ovos (levemente batidos)
1 prato cheio de farinha de rosca
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em tiras finas.

Tempere com o alho, orégano, sal, cebola ralada e o vinagre (ou o limão).

Deixe curtir por alguns minutos para pegar o gosto dos temperos.

Coloque uma panela ou frigideira com bastante óleo (o suficiente para fritar as tiras de frango sem precisar virá-las) no fogo para que fique bem quente.

Empane as tiras de frango na sequência.

Primeiro no trigo.

Depois nos ovos levemente batidos.

Por último na farinha de rosca .

Coloque para fritar no óleo quente até ficarem douradas.

Retire e coloque num pirex coberto com papel toalha.

Sirva em seguida com o molho que preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33901-tirinhas-de-frango-empanadas-sequinhas.html>