

TIRINHAS DE FRANGO PRÁTICA E RÁPIDA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
1 cebola pequena
1 dente de alho
2 temperos em pó de frango
pimenta-do-reino a gosto
1 limão
farinha de trigo 200 g
farinha de rosca 200 g
leite 250 ml
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em tiras e coloque em um recipiente.

Acrescente os temperos em pó, a cebola e o alho ralados, a pimenta-do-reino a gosto e esprema o limão.

Misture bem e reserve por 5 minutos.

Passe as tiras na farinha de trigo, depois no leite e na farinha de rosca.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33902-tirinhas-de-frango-pratica-e-rapida.html>