

TIRAS DE FRANGO CROCANTES

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cortado em tiras

3 dentes de alho socados

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

1 copo de farinha de trigo

1 copo de fubá

1 copo de farinha de rosca

orégano a gosto

coentro a gosto

óleo para fritar

água

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com alho, sal e pimenta-do-reino.

Em uma vasilha misture o fubá, o orégano e a farinha de rosca.

Em outra vasilha misture a farinha de trigo, o coentro e o orégano (você poderá colocar também se preferir temperos em pó) e a água.

Misture até dar o ponto de uma massa mole.

Pegue as tiras de frango e coloque na vasilha da farinha de trigo e depois na vasilha do fubá com farinha de rosca.

Frite em frigideira com óleo preaquecido.

Caso prefira mais apimentado coloque pimenta calabresa na mistura da farinha de rosca com fubá.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37061-tiras-de-frango-crocantes.html>