

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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