

FRANGO CROCANTE À MILANESA

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa de frango à passarinho

2 dentes de alho

suco de limão

sal

pimenta-do-reino

1 xícara (chá) de farinha de trigo

3 ovos

1 colher (sopa) de leite

1 colher (sopa) de óleo

2 xícaras (chá) de fubá

1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com alho, limão, sal e pimenta.

Deixe descansar por 30 minutos.

Passe os pedaços de frango na farinha de trigo e reserve.

Bata os ovos com o leite, o óleo e passe os pedaços de frango nessa mistura, em seguida passe-os no fubá e no queijo ralado.

Frite em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37139-frango-crocante-a-milanese.html>