

# FRANGO AO MOLHO DE LIMÃO

## INGREDIENTES

### FRANGO:

Frango:1 kg de filé de frango  
sal, pimenta-do-reino e colorau a gosto

### PARA EMPANAR O FRANGO:

Para empanar o frango:farinha de rosca  
3 ovos  
sal a gosto  
óleo

### CALDA:

Calda:1 ou 2 tabletas ( varia dependendo do gosto da família) de caldo de galinha  
1 colher cheia de amido de milho  
2 limões sicilianos grandes (ou qualquer outro limão que tenha em casa)

## MODO DE PREPARO

### CALDO:

Caldo:Colocar dois ou três copos com água para ferver (depende se quer mais ou menos caldo) com o tempero de galinha.Dissolver separadamente o amido de milho em um pouco de água, depois que o caldo estiver fervendo agregar o amido de milho e mexer até engrossar.

Cortar os limões em rodelas (jogando as pontas fora) e colocar aos poucos na calda (se calda for pouca e o limão casca grossa use somente 1 limão para não ficar amargo). Depois somente coloque o frango empanado dentro da calda fervendo e apague.Prove o caldo, tem que estar com um gostinho de limão, sem amargar, se estiver muito suave esprema um pouco de limão.

Servir na hora é sempre melhor pois o frango vai estar meio crocante meio molhado. Acompanhado com arroz branco e colocado os filés com umas rodelas de limão no prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40176-frango-ao-molho-de-limao.html>