

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 tabletes (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 rodela (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 rodela 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>