

FRANGO EMPANADO SUPER CROCANTE

INGREDIENTES

1 kg de frango (tipo: drumete ou coxa)
alho e sal (pronto)
farinha de trigo
farinha de milho amarela
pimenta calabresa
4 ovos batidos com um pouco d'água
cereal de milho sem açúcar (tipo: corn flakes)
pimenta vermelha a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com alho e sal pronto e se você preferir, acrescente um pouco de pimenta vermelha cortadinha em cubos (bem pequenos).

Deixe descansar por alguns minutos e cozinhe em uma panela, mas não deixe ele ficar totalmente pronto.

Retire do fogo quando ele estiver perto de estar pronto .

Passa no ovo e depois na farinha de trigo misturada com um pouco de pimenta calabresa.

Passa novamente no ovo e depois na farinha de milho amarela.

Deixe secar por uns 3 minutos.

Passa no ovo e por último no cereal sem açúcar e pressione bem, para dar forma e dar aderência ao empanado.

Depois frite até ficar meio dourado e pronto! Sirva-se com essa delícia! Vocês não irão se arrepender.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/40337-frango-empanado-super-crocante.html>