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 .

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

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

Deixe secar por uns 3 minutos.

Passe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40337-frango-empanado-super-crocante.html