LAGRIMINHAS DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

limões (suficiente para cobrir a carne)

alho

1 pitada de sal

ovos

farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Corte o frango em pedaços pequenos.

Coloques em uma vasilha com o alho picado, uma pitada de sal e cubra os com caldo do limão (mas bastante caldo, que os cubra totalmente).

Deixe descansar por umas 12 horas, quanto mais tempo melhor (de preferência faça de noite para o almoço).

Depois tire do caldo e passe pelo ovo batido e a farinha de rosca, frite em bastante óleo quente.

Coma com arroz e uma saladinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41900-lagriminhas-de-frango.html