PEITO DE FRANGO FRITO AO MOLHO ROSÉ

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango

farinha de rosca

2 ovos

200 ml de maionese

200 ml de catchup

MODO DE PREPARO

PEITO DE FRANGO:

Peito de frango:Pique o peito de frango em pedacinhos.

Tempere da forma desejada.

Quebre os ovos em um prato.

Passe o frago nos ovos.

Passe o frango na farinha.

Frite o frango.

MOLHO ROSÉ:

Molho rosé:Misture a maionese com o catchup e está proto o molho.

Coloque o frango em um recipiente para servir.

Ao lado do recipiente do frango coloque palitos e o molho em um recipiente para molhar o frango.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44321-peito-de-frango-frito-ao-molho-rose.html