

FRANGO APPLEBEE'S (BONELESS BUFFALO WINGS)

INGREDIENTES

PARA O FRANGO:

Para o Frango:600 g de peito de frango desossado

2 ovos

1 xícara de farinha de trigo

1 litro de óleo para fritar

PARA O MOLHO:

Para o Molho:3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

2 colheres (sopa) de molho de pimenta (Sugestão Tabasco ou Bravo)

3 colheres (sopa) de molho inglês

2 colheres (sopa) de vinagre

1 colher (sopa) de catchup

1 colher (sopa) páprica picante

1 pitada de pimenta do reino moída

PARA O MOLHO BLUE CHEESE:

Para o molho blue cheese:1 lata de creme de leite com soro

250 g de queijo gorgonzola

1 colher de vinagre de vinho branco

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

PREPARO DO FRANGO:

Preparo do Frango:Corte o frango em pedaços médios, no tamanho 4x4 mais ou menos., e reserve.

Bata os 2 ovos e despeje em um prato fundo, coloque a farinha de trigo em outro prato.

Coloque todo o frango no ovo batido e misture bem.

Passe os pedaços de frango na farinha de trigo.

Esquente aproximadamente 1 litro de óleo, quando estiver bem quente, coloque o frango.

Quando estiver dourado retire e coloque em papel absorvente e reserve.

PREPARO DO MOLHO:

Preparo do molho:Em uma frigideira (fora do fogo) coloque a margarina, o molho de pimenta, o molho inglês, o vinagre, o catchup, a pimenta do reino e por último a páprica picante (Os ingredientes devem ser colocados nesta ordem).

Leve ao fogo e misture bem. Quando a mistura ficar homogênea e começar a borbulhar pode desligar o fogo.

PREPARO MOLHO BLUE CHEESE:

Preparo molho blue cheese:Bata no liquidificador o creme de leite, o queijo gorgonzola e o sal a gosto, logo após adicione o vinagre e bata novamente.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do Prato:Coloque o frango na frigideira com o molho, misture bem, e coloque em um recipiente para servir.

Coloque o molho blue cheese em outro recipiente e sirva ao lado do frango (este molho deve ser servido gelado).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44507-frango-applebees-boneless-buffalo-wings.html>