

FILÉZINHO DE FRANGO FRITO CROCANTE

INGREDIENTES

1 kg filézinho de frango
Sal a gosto
Pimenta a gosto
Sal a gosto
Orégano a gosto
Salsa desidratada a gosto
Queijo parmesão ralado
1/2 limão espremido
Farinha de trigo
Óleo

MODO DE PREPARO

Lave bem os filezinhos de frango e tempere com o sal, a pimenta, o orégano, a salsa desidratada, queijo parmesão e o caldo do limão.

Deixe marinar nesse tempero durante 1/2 hora.

Deixe escorrer o tempero e passar os filezinhos um a um na farinha de trigo.

Coloque o óleo para esquentar na panela de pressão.

Quando estiver quente, coloque os filezinhos, e feche a panela de pressão sem o pino.

Deixar fritar durante 10 minutos, e abra a panela.

Vire os filezinhos e feche a panela novamente sem o pino por mais 10 minutos, ou até que estejam douradinhos.

Escorra em papel toalha e enfeite a travessa com alface.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45014-filezinho-de-frango-frito-crocante.html>