POLLO A MANTEQUILLA DE MANI

INGREDIENTES

PARA EMPANAR 1:

Para Empanar 1: 1 xícara de chá de farinha de trigo ou mais se necessário

CREME:

Creme:1 ovo batido

1/2 de xícara de chá de pasta de amendoim (produto comprado pronto)

1/2 de xícara de chá de leite

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

manjericão seco a gosto

Pode usar outro tempero à seu gosto

PARA EMPANAR 2:

Para Empanar 2: 1 e 1/2 xícaras de chá de farinha de rosca ou mais se necessário

COBERTURA:

Cobertura: manteiga/margarina sem sal , o necessário

PARA UNTAR:

Para Untar: manteiga/margarina sem sal

MODO DE PREPARO

Numa tigela coloque o ovo batido, a pasta de amendoim, o sal, a pimenta, o manjericão e o leite.

Misture bem e reserve.

Agora, primeiro passe os pedaços de frango na farinha de trigo, em seguida, na mistura de pasta de amendoim.

E por último, na farinha de rosca.

Forre uma assadeira, com papel alumínio ou papel manteiga e unte com a manteiga ou margarina. Acomode os pedaços de frango na assadeira e coloque sobre cada pedaço, um pouquinho de manteiga.

Asse em forno moderado, por 45 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45197-pollo-a-mantequilla-de-mani.html