# ESPETINHO DE FRANGO EMPANADO

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cortado em cubos pequenos

2 limões

6 dentes de alho bem amassadinhos com 1 colher (sobremesa) de sal e 2 colheres (sopa) de óleo

1 envelope de tempero pronto de sua preferência

molho de pimenta vermelha a gosto

2 ovos batidos com 1 pitada de sal e 2 colheres (sopa) de óleo

1 xícara de farinha de trigo misturada com 1 xícara de farinha de rosca

óleo para fritar

1 dente de alho com casca

palitos para churrasco

papel-toalha

## MODO DE PREPARO

Para tirar o cheiro do frango, deixar coberto com água e o caldo de 1 limão por uns 2 minutos.

Enxaguar bem e escorrer.

Temperar com o caldo do outro limão, o sazón, o molho de pimenta e os 6 dentes de alho amassados com o sal e o óleo.

Molhar os palitos de churrasco.

Montar os espetinhos deixando um espaço entre os cubos de frango para não ficar cru.

Passar nos ovos batidos, em seguida na mistura de farinha de trigo com farinha de rosca. Apertar bem.

Fritar em bastante óleo não muito quente para dar tempo de cozinhar o frango por dentro.

Em seguida, colocar os espetinhos em um prato forrado com papel-toalha para retirar o excesso de óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45525-espetinho-de-frango-empanado.html