MACAXEIRA COM FRANGO EMPANADO

INGREDIENTES

PARA MACAXEIRA:

Para macaxeira:1 kg de macaxeira

Água

Sal a gosto

FRANGO:

Frango:Peito de frango

Sal

Clara de ovo

Farinha de trigo para empanar

1 caldo de knoor dissolvido em 1 colher (sopa) de óleo

2 dentes alho

Vinagre ou 1 colher de (sopa) de suco de limão

Coentro ou salsinha picada

Tempero e colorau (se preferir)

Orégano

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

MACAXEIRA:

Macaxeira:Coloque a macaxeira, a água e o sal pra cozinhar. Se for em panela de pressão,deixe 30 min. quando começar a chiar. Feito isso, retire a pressão e averigue se está bom de sal.

FRANGO:

Frango:Esprema os dois dentes de alho, coloque o tempero,o colorau e o orégano. Depois venha com o vinagre ou o suco de limão, passe o knorr dissolvido,uma pitadinha de sal e coentro ou salsinha picada.

Feito isso, passe o peito de frango na clara e na farinha de trigo e coloque para fritar em óleo quente.

Esse frango também combina com arroz refogado e salada! Fica a dica!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45704-macaxeira-com-frango-empanado.html