EMPANADOS DE FRANGO

INGREDIENTES

PARA EMPANAR:

Para empanar:Farinha de trigo

2 ovos ligeiramente batidos

Farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o peito de frango triturado, queijo minas ralado, queijo parmesão ralado, cenoura ralada, cheiro-verde picado, caldo de frango, gelatina em pó sem sabor, pimenta-do-reino moída a gosto e misture até formar uma massa homogênea.

Coloque a massa sobre um pedaço de papel filme e abra em um formato de retângulo. Coloque as 2 tiras de queijo muçarela e enrole a massa, com ajuda do papel filme, apertando bem para formar um rolo bem firme e não entrar ar. Embrulhe este rolo novamente com papel alumínio, coloque em uma panela com água fervente e cozinhe por 20 minutos. Retire do fogo e leve para à geladeira por aproximadamente 30 minutos.

Retire o papel alumínio e o papel filme e corte discos com 1,5 cm de espessura. Passe cada disco na farinha de trigo, nos ovos batidos e na farinha de rosca. Frite em óleo quente até dourar. Retire do fogo e escorra em papel absorvente. Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45929-empanados-de-frango.html