ISCAS DE FRANGO CROCANTE

INGREDIENTES

3/4 de farinha de trigo

340 g de iorgute natural

3 ovos levemente batidos

sal a gosto

1 kg de peito de frango cortado em tiras tipo sassami

cheiro verde, alho, tempero a gosto

2 sachês de caldo de frango

1 1/2 xícaras de queijo parmesão ralado

3 xícaras de farinha de milho flocada

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque a farinha de trigo o iogurte e os ovos levemente batidos e o sal.

Em outra tigela coloque o frango e os temperos a gosto.

Adicione a mistura do iogurte e deixe marinando por 2 horas na geladeira.

Em uma assadeira coloque a farinha de milho flocada, o parmesão e o sachê de caldo de galinha.

Passe os files de frango nessa mistura empanando frite em óleo bem quente.

Ou se preferir leve para assar em forno quente por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46067-iscas-de-frango-crocante.html