NUGGETS DA ZANA

INGREDIENTES

500g de filé de frango passados no liquidificador

1 ovo

4 colh[sopa] de maionese

1/2 copo de caldo de galinha dissolvido

2 colh[sopa]de azeite

200g de bolacha água e sal

1 cebola

farinha de aveia até dar o ponto

1 ovo e farinha de milho para empanar

óleo pra fritar

MODO DE PREPARO

Coloque o frango numa tigela, esmigalhe os biscoitos até formar uma farinha grossa, misture o frango batido no liquidificador com os outros ingredientes (exceto a bolacha esmigalhada e a farinha de aveia), misture bem e adicione a farinha de aveia e a bolacha até chegar a consistência de um purê encorpado.

Aqueça o óleo, pegando a massa com 2 colheres, achatando e modelando a massa.

Passe-a no ovo e no fubá. Frite em óleo quente,escorra em papel toalha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48065-nuggets-da-zana.html