ISCA DE FRANGO APERITIVO

INGREDIENTES

700 g de peito de frango em tirinhas

1 ovo

1 colher de sopa de raspa de casca de limaõ

1 xícara de farinha de rosca

Sal, pimenta-do-reino a gosto

Óleo pra fritar

MODO DE PREPARO

Misture o peito de frango, o ovo, as raspas, sal e pimenta.

Passe as tiras de frango pela farinha de rosca e, em uma frigideira, frite, aos poucos, em óleo quente até dourar.

Escorra em papel toalha e sirva, se desejar decore com rodelas de limão e salsinha.

Se preferir acrescente queijo ralado a farinha de rosca para a isca de frango ficar sequinha e crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48176-isca-de-frango-aperitivo.html