

# FRANGO GALETO

## INGREDIENTES

1 kg de frango (coxa ou sobrecoxa ou outra parte que preferir) cortado à passarinho

1 1/2 xícara de farinha de trigo

salsinha picada

cebolinha picada

alho picado a gosto

cebola a gosto

sal e pimenta a gosto

suco de 1 limão

1 xícara de água

óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Temperar os pedaços de frango com limão, sal, pimenta, alho e cebola.

Em uma vasilha colocar a farinha, a água e misturar até obter uma massa não muito espessa.

Acrescentar à essa massa a salsinha e cebolinha picadas e uma pitada de sal.

Depois do frango temperado, passar cada pedaço pela massa e colocar pra fritar em óleo não muito quente até ficarem douradinhos.

Escorrer em papel absorvente.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/48411-frango-galeto.html>