

FRANGO CURTIDO NO IOGURTE

INGREDIENTES

120 g de farinha de trigo (3/4 xícara de chá)
2 copos de iogurte natural (340 g)
3 ovos levemente batidos
Sal a gosto
1 kg de peito de frango cortado em filés (ou tiras)
1 pimenta dedo-de-moça picadinha
1 colher (sobremesa) de alho picado
Alecrim, tomilho, sálvia e manjerição picadinho e sal a gosto
3 xícaras (chá) de farinha de milho flocada (255 g)
1 ½ xícaras (chá) de queijo parmesão ralado (150 g)
2 sachês de caldo de frango

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque farinha de trigo, iogurte natural, ovos levemente batidos, sal a gosto e misture bem.

Numa outra tigela coloque o peito de frango cortado em filés (ou tiras) e tempere com pimenta dedo-de-moça picadinha, alho picado, alecrim, tomilho, sálvia e manjerição picadinho e sal a gosto e misture.

Adicione a mistura de iogurte (feita acima) misture e deixe marinando por no mínimo 2 horas.

Coloque numa assadeira farinha de milho flocada, queijo parmesão ralado (para empanar) e caldo de frango; misture. Passe os filés de frango nessa mistura de farinha e frite em óleo quente até dourar. Retire e escorra em papel absorvente. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48985-frango-curtido-no-iogurte.html>