

ISCAS DE FRANGO ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de filé peito de frango
3 colheres de molho inglês
Suco de 1 limão pequeno
1 dente de alho amassado
1 colher de mostarda
1 pacote de creme de cebola
Farinha de rosca para empanar
300 ml de óleo de soja para fritar

MODO DE PREPARO

Corte o filé de peito de frango em tirinhas finas, tempere com o molho inglês, o suco de limão, o alho e a mostarda.

Despeje o pacote de creme de cebola.

Esse tempero formará um creme espesso. Depois de temperadas, passe as tirinhas de frango na farinha de rosca e frite-as em uma panela com o óleo já bem aquecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51791-iscas-de-frango-especial.html>