FRANGO CAPOTE

INGREDIENTES

1 peito de frango sem osso

3 dentes de alho picados sal a gosto

1/4 de xícara de chá de azeite de oliva

200 ml de água

1 xícara de chá de leite

3/4 de farinha de trigo

1 colher de sobremesa de margarina

3/4 de xícara de chá de farinha de milho para empanar

1 xícara de chá de farinha de rosca

1 ovo ligeiramente batido

MODO DE PREPARO

Corte o frango em tiras largas e tempere com o alho e o sal.

Aqueça o azeite e refogue o frango acrescentando a cebola.

Junte a água e cozinhe até que a carne fique macia.

Retire o frango e reserve o caldo do cozimento.

Em uma panela, misture o caldo do cozimento, o leite ,a farinha de trigo, a margarina e a farinha de milho.

Leve ao fogo e cozinhe até engrossar e começar a soltar do fundo da panela.

Espere esfriar.

Envolva os pedaços de frango com a massa e empane passando pelo ovo e pela farinha de rosca.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52298-frango-capote.html