FRITURINHAS DE FRANGO E MORTADELA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de óleo

1 cebola picada

1 dente de alho amassado

1 pimenta dedo de moça picada

400 g de peito de frango cozido e desfiado

150 g de mortadela picada

Cheiro-verde picado a gosto

¾ xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

1 colher (chá) de sal

Farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, em fogo médio, aqueça o óleo e doure a cebola picada, o alho amassado e a pimenta dedo-de-moça picada.

Adicione o peito de frango cozido e desfiado, a mortadela picada, o cheiro-verde picado a gosto e refogue por cerca de 5 minutos.

Junte a farinha de trigo e misture bem. Adicione o leite, o sal e cozinhe até desgrudar do fundo da panela (cerca de 5 minutos). Deixe esfriar.

Com as mãos, pegue porções de massa, modele como croquete, passe na farinha de rosca e frite em óleo quente até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52778-friturinhas-de-frango-e-mortadela.html