

# 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  
 $\frac{3}{4}$  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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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