

FRANGO FRITO SUPER CROCANTE

INGREDIENTES

5 coxas ou sobre coxas de frango em temperatura ambiente (pequenos/médios)

alho picado (aproximadamente 10 dentes)

sal a gosto

pimenta vermelha - dedo de moça (a gosto e de preferencia sem sementes)

pimenta calabresa seca (a gosto)

Farinha de trigo para empanar

Farinha de milho amarela para empanar

Cereal de milho - sem açúcar- para empanar

4 ovos

água(25 ml)

MODO DE PREPARO

Faça uma pasta usando um pilão com o alho, sal e a pimenta vermelha (dedo de moça). Amasse bem até tudo se misturar e passe sobre os pedaços de frango. Deixe-os descansar por aproximadamente 30 minutos para marinar.

Em seguida, coloque em um prato um pouco de farinha de trigo e tempere-a com sal e a pimenta calabresa seca e misture bem. Reserve

Em outro prato, coloque a farinha de milho amarela e triture-a grosseiramente com as mãos. Reserve.

Em outro prato, coloque um pouco do cereal de milho triturado em um processador ou liquidificador até ficar como uma farinha. Reserve.

Em outro prato, coloque os 3 ovos e um pouco de água (cerca de 25 ml) e bata bem com um garfo. Reserve.

Depois que os frangos marinaram na pasta de alho por 30 minutos, passe cada pedaço pela farinha de trigo temperada.

Retire o excesso da farinha e passe cada pedaço pelo ovo batido com água e depois pela farinha de milho (apertando bem com as mãos). Deixe os pedaços descansarem por 10 minutos.

Passe-os então novamente pelos ovos e por último pelo cereal de milho, também apertando bem com as mãos.

Deixe descansar por mais 10 minutos antes de fritar.

Frite em fogo baixo até ficar bem dourado.

Os frangos tem que ser fritos em temperatura ambiente caso contrário vai estourar quando fritar.

As pimentas, calabresa e dedo de moça, são à gosto. Quem gosta de pratos mais ativos, pode caprichar nelas. A dedo-de-moça, se quiser, você pode retirar as sementes que ficam dentro pois elas dão uma ar mais picante ainda.

Frite os frangos aos poucos no máximo 2 pedaços por vez. Deixe fritar até ficarem bem dourados.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53033-frango-frito-super-crocante.html>