NUGGETS CASEIRO DE FRANGO

INGREDIENTES

PARA EMPANAR:

Para empanar:4 ovos batidos

Farinha de trigo

Fubá ou farinha de rosca

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte 200 g do filé de frango em pedaços muito pequenos e reserve. No processador, coloque o restante do filé de frango e os demais ingredientes, exceto o creme de leite e processe. Em uma bacia, agregue o frango em pedaços e o creme de leite a esta massa. Divida esta massa em três e coloque cada porção em filme plástico, formando tubos de, mais ou menos 6 cm de diâmetro. Envolva bem com o filme plástico (5 ou 6 voltas). É necessário enrolar bem as pontas para que a massa fique compacta e para que os tubos não se abram.

Coloque-os em uma panela grande com água fervente e deixe cozinhar por 15 minutos, virando-os na metade do tempo. Retire e deixe esfriar. Remova o plástico e corte em fatias de 1 ½ cm. Passe-os na farinha de trigo, nos ovos e, por último, no fubá. Frite-os em óleo quente até que dourem e escorra em papel toalha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53136-nuggets-caseiro-de-frango.html