ESPETINHOS DE FRANGO EMPANADO

INGREDIENTES

2 pacotes de filés de peitos de frango

1 cebola de cabeça pequena

1 pimentão verde bem pequeno

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

2 colheres sopa de massa de tomate

farinha de pão para empanar

2 ovos

1 caixa de palito de dentes

óleo virgem para fritura

MODO DE PREPARO

Picar em cubos os peitos de frango, reservar.

Em uma travessa ralar a cebola, o pimentão, misture bem, coloque nesta mistura a pimenta-do-reino, o sal, e a massa de tomate, misture, coloque os cubos de frango, misture e deixe agir por 30 minutos para infiltrar bem o tempero nos cubos de frango.

Depois espete os cubos no palito (mais ou menos 4 a 5 cubos).

Bata os ovos. passe os espetinhos no ovos batido, em seguida na farinha de pão.

Em um panela coloque o óleo para esquentar, frite os espetinhos ate que fiquem dourados, depois é só servir.

Ótimo para servir de tira gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53263-espetinhos-de-frango-empanado.html