

FRANGO TIRA GOSTO

INGREDIENTES

1 peito de frango médio

Sal

Temperos a gosto

Vinagre

1 ovo

Farinha de rosca para empanar

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubos pequenos.

Coloque em um pote ou travessa.

Tempere com o sal, temperos a gosto (eu uso coentro e cominho, ambos em pó, na proporção de 1:1) e o vinagre.

Deixe pegar tempero por, pelo menos, 30 minutos.

Bata o ovo com um garfo (não precisa separar a clara da gema).

Misture o ovo batido com o frango temperado.

Agora é hora de empanar! Eu empano o frango assim:

Colocar a farinha de rosca em um pote que tenha tampa.

Colocar um pouco de frango no pote.

Tampe o pote e balance ate que todos os cubos do frango tenham sido cobertos por farinha de rosca.

Retire o frango do pote com um garfo.

Frite em óleo quente e coloque em papel toalha para absorver o excesso de gordura.

Sirva com molhos de sua preferência!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54382-frango-tira-gosto.html>