

FRANGO EMPANADO SUPERCROCANTE

INGREDIENTES

1 peito de frango sem osso cortado em pedaços
1 ovo inteiro
1 xícara de fubá mimoso
1 xícara de farinha de trigo
1 colher (sopa) de vinagre
2 dentes de alho amassados
1 colher (sopa) rasa de sal
orégano a gosto
curry a gosto
1/2 xícara de água
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em filézinhas pequenos
Amasse o alho e acrescente o sal para virar uma pastinha
Coloque o vinagre, o alho com sal e o curry no frango; misture bem
Em uma vasilha coloque o ovo inteiro com a água e bata bem
Em outra vasilha coloque o fubá e tempere com orégano e 1 pitada de sal
Em um prato coloque o trigo
Coloque o óleo para aquecer e prepare um prato com papel absorvente
Passe todos filés no trigo, depois no ovo, e por último no fubá temperado
Frite em óleo bem quente
Sirva com molho tártaro, rosê, parmesão ou como preferir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10678-frango-empanado-supercrocante.html>