

FARINHA DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango
manteiga ou azeite (para untar a forma)
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango na pressão por 30 minutos
Retire a água e processe bem
Unte uma forma e coloque no forno preaquecido por 5 minutos
Abra o forno, mexa o frango e asse por mais 5 minutos
Retire do forno, deixe esfriar e processe novamente
Repita essa operação do processamento e forno por quantas vezes achar necessário até virar uma farinha sequinha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12193-farinha-de-frango.html>