

# ALMÔNDEGAS DE FRANGO COM FAROFA

## INGREDIENTES

500 g de peito de frango  
1 a 2 litros de água  
2 folhas de louro  
1 dente de alho  
1 cebola média  
50 g de manteiga ou margarina  
50 g de farinha de trigo  
sal a gosto  
1 litro de óleo para fritar  
2 ovos para empanar  
salsinha/cebolinha  
1 pacote de 200 g de farofa tempero suave

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango na água com o louro  
Corte o alho e a cebola bem picados  
Depois a cebola e junte o frango desfiado  
Ajuste sal e coloque metade da farofa e a farinha de trigo  
Desligue o fogo e junte a salsinha/cebolinha  
Passe no ovo e no restante da farofa

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2479-almondegas-de-frango-com-farofa.html>