

ALMÔNDEGAS DE FRANGO OU NUGGETS

INGREDIENTES

2 peitos de frango sem pele sem ossos, bem limpos

1 cebola pequena

alho a gosto

2 tabletes de caldo de legumes

salsa fresca a gosto

1 ovo

tempero baiano moderado

2 colheres (sopa) de azeite

farinha de rosca para empanar

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Na centrifugadora acrescente o frango cru e os demais ingredientes (menos o óleo e a farinha de rosca)

Bata até formar uma

Passe um pouco de margarina nas mãos para poder enrolar

Depois de enrolados passe na farinha de rosca

Com o óleo preaquecido, coloque para fritar até dourar

Retire e coloque para escorrer no papel

Todos os ingredientes são sugestões, fiz em casa e todos amaram

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8272-almondegas-de-frango-ou-nuggets.html>