

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10678-frango-empinado-supercrocante.html>