

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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