

FRANGO IGUAL DO KFC! (JEITO FÁCIL DE FAZER)

INGREDIENTES

6 pedaços de frango (pode ser coxas, sobrecoxas ou outra parte do frango)

1 kg de farinha de trigo

500 g de farinha de milho amarela

400 g de cereal de milho

4 ovos

Óleo para fritar

Sal, alho e pimenta do reino para temperar o frango

Pimenta calabresa

MODO DE PREPARO

Primeiro que tudo, é bom referir que você poderá usar apenas uma parte do frango que você gostar para fazer o frango frito igual do KFC. Se você gostar mais de coxas, então faça com 6 pedaços de coxas. Vale lembrar também que os pedaços de frango deverão estar em temperatura ambiente.

Agora para fazer o frango frito, comece por temperar os pedaços de frango com uma pasta de alho, sal e pimenta do reino. Deixe o frango descansar por 30 minutos para ganhar o gosto do tempero.

Tempere a farinha de trigo com sal e pimenta calabresa seca a gosto, numa travessa. De seguida, passe os pedaços de frango na farinha de trigo temperada.

Agora prepare uma travessa com os ovos batidos com um pouco de água. Depois retire o excesso de farinha de trigo dos pedaços de frango e passe pelos ovos batidos.

Prepare outra travessa com a farinha de milho e passe os pedaços de frango nela apertando com as mãos. Deixe descansar por 10 minutos.

De seguida, retire o excesso de farinha de milho do frango e passe novamente pelos ovos batidos. Triture no liquidificador o cereal de milho e coloque numa travessa. Depois passe os pedaços de frango pelo cereal de milho já triturado. Deixe descansar por mais 10 minutos.

Agora frite os pedaços de frango em óleo bem quente. Quando vir que o frango está começando a dourar, jogue uma colher de sopa de água para que eles cozinhem também por dentro.

Quando estiverem prontos, escorra os pedaços de frango frito e sirva quente! Pode servir o frango frito igual do KFC com um purê de batatas, milho verde ou molho, ao mais estilo puro do KFC.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13145-frango-igual-do-kfc-jeito-facil-de-fazer.html>