

NUGGETS CASEIRO SUPER CROCANTE, SEQUINHO E DELICIOSO!

INGREDIENTES

500 g de peito de frango

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

3 dentes de alho

1 cebola inteira

farinha de rosca (para empanar)

farinha de trigo (para empanar)

1 ovo (para empanar)

óleo (para fritar, caso queira)

MODO DE PREPARO

Em um processador ou liquidificador você deverá acrescentar o peito de frango junto com o sal, pimenta-do-reino, cebola e os dentes de alho.

Processe os ingredientes ou bata no liquidificador.

Deixe os ingredientes bem homogêneos.

Faça o formato de nuggets de acordo com a sua vontade, de preferência no formato dos nuggets industrializados, para obter maior semelhança.

Para empanar você irá precisar separar em 3 recipientes a farinha de rosca, o ovo e a farinha de trigo.

Para o frango processado não grudar em suas mão passe um pouco de margarina nas mesmas.

Passe o nuggets na farinha de trigo, depois no ovo e depois na farinha de rosca (repita esse procedimento duas vezes).

O nuggets estará pronto para ser frito ou assado de acordo com sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13482-nuggets-caseiro-super-crocante-sequinho-e-delicioso.html>