

OLHA SÓ COMO É FÁCIL FAZER O FRANGO CROCANTE MAIS GOSTOSO DO MUNDO!

INGREDIENTES

1 peito de frango sem osso

5 ovos

sal, alho em pó, pimenta-do-reino e páprica a gosto

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de farinha de milho

óleo para fritar

cereal de milho triturado

MODO DE PREPARO

Antes de começar, deixe o peito de frango em uma marinada de vinagre, sal e os temperos de sua preferência durante 4 horas.

Depois desse tempo, corte o peito de frango em fatias de aproximadamente 1 dedo de largura.

Em uma travessa, coloque a farinha de trigo e acrescente temperos como pimenta-do-reino e sal. Você também pode acrescentar outros temperos como páprica, pimenta calabresa ou curry.

Passa cada tirinha de frango na farinha de trigo temperada. Em seguida, passe-as no ovo levemente batido (você também pode temperar o ovo). Passe na farinha de milho e, com as mãos, aperte bem cada pedaço. Passe novamente no ovo batido e, por último, no cereal triturado.

Esse tipo de alimento precisa ser frito em óleo quente e por imersão. Frite em fogo baixo por alguns minutos, até a casquinha estar bem dourada.

Em um prato coberto com papel-toalha, coloque as tirinhas de frango e deixe escorrer o excesso de óleo.

Sirva com o molho de sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://areceitadavez.com.br/receita/14213-olha-so-como-e-facil-fazer-o-frango-crocante-mais-gostoso-do-mundo.h
tml](https://areceitadavez.com.br/receita/14213-olha-so-como-e-facil-fazer-o-frango-crocante-mais-gostoso-do-mundo.html)