

NUGGETS DE FRANGO CROCANTE FEITO NO LIQUIDIFICADOR, SIMPLES E FÁCIL!

INGREDIENTES

500 gramas de peito de frango

1 unidade de cebola picada

2 dentes de alho amassados

1 unidade de ovo

2 xícaras de farinha de rosca

Sal a gosto

Cebolinha a gosto

Salsinha a gosto

Azeite para untar

MODO DE PREPARO

Para preparar nuggets de frango crocante, comece por colocar o peito de frango, a cebola, a salsinha, a cebolinha, o sal e o alho no liquidificador. Bata tudo até obter uma pasta uniforme, junte o ovo e volte a bater tudo. Coloque a farinha de rosca em um recipiente fundo. Com uma colher, pegue uma porção da pasta e passe na farinha. De seguida, modele o nugget de frango com as mãos. Repita até usar toda a pasta. Coloque os nuggets já empanados e modelados em uma forma untada com azeite. Asse em forno preaquecido a 200 ° C por 40 minutos. Dica: Para uma versão ainda mais crocante mas menos saudável, frite os nuggets ao invés de assar até ficarem dourados. Seus nuggets de frango crocante estão prontos a servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14242-nuggets-de-frango-crocante-de-liquidificador-simples-e-facil.html>