

FRANGO CREK, O FRANGO CROCANTE MAIS GOSTOSO DO MUNDO!

INGREDIENTES

1 kilo de pedaços de frango (peito/coxa/sobrecoxa/asa)

Sal a gosto

Suco de 1 limão

5 colheres de sopa de cebola

Pimenta QB

Para empanar:

1 ovo batido

2 colheres de sopa de cebola

2 ½ xícara de farinha de trigo

½ xícara de parmesão ralado

1 colher de sopa de salsa picada

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com pimenta, a sopa de cebola, sal e suco de limão.

Deixe marinar no tempero por 20 minutos.

Misture a farinha com a sopa de cebola, o queijo e a salsa. Reserve.

A seguir, passe o frango no ovo batido com uma pitada de sal e depois na mistura de empanar que estava reservada.

Frite na frigideira com pouco óleo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14405-frango-crek-o-frango-crocante-mais-gostoso-do-mundo.html>