

TULIPAS DE FRANGO CROCANTES, PRONTAS EM 20 MINUTINHOS! DELÍCIA!

INGREDIENTES

1 kg tulipas de frango

Sal a gosto

Pimenta a gosto

Realçador de sabor a gosto

Açafrão a gosto

1/2 limão espremido

Farinha de trigo

Óleo

MODO DE PREPARO

Lave bem as tulipas de frango e tempere com o sal, a pimenta, o realçador de sabor, o açafrão e o caldo do limão

Deixe marinar nesse tempero durante 30 minutos

Deixe escorrer o tempero e passar as tulipas uma a uma na farinha de trigo

Coloque o óleo para esquentar na panela de pressão

Quando estiver quente, coloque as tulipas, e feche a panela de pressão sem o pino

Deixar fritar durante 10 minutos, e abra a panela

Vire as tulipas e feche a panela novamente sem o pino por mais 10 minutos, ou até que estejam douradinhas

Escorra em papel toalha e enfeite a travessa com alface!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14647-tulipas-de-frango-crocantes-prontas-em-20-minutinhos-delicia.html>