

FRANGO DOURADO CROCANTE, SUPER DELICIOSO E FACINHO DE FAZER!

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cortado em cubos pequenos
2 limões
6 dentes de alho bem amassadinhos com 1 colher (sobremesa) de sal e 2 colheres (sopa) de óleo
1 envelope de tempero pronto de sua preferência
molho de pimenta vermelha a gosto
2 ovos batidos com 1 pitada de sal e 2 colheres (sopa) de óleo
1 xícara de farinha de trigo misturada com 1 xícara de farinha de rosca
óleo para fritar
1 dente de alho com casca
palitos para churrasco
papel-toalha

MODO DE PREPARO

Para tirar o cheiro do frango, deixar coberto com água e o caldo de 1 limão por uns 2 minutos.

Enxaguar bem e escorrer.

Temperar com o caldo do outro limão, o sazón, o molho de pimenta e os 6 dentes de alho amassados com o sal e o óleo.

Molhar os palitos de churrasco.

Montar os espetinhos deixando um espaço entre os cubos de frango para não ficar cru.

Passar nos ovos batidos, em seguida na mistura de farinha de trigo com farinha de rosca. Apertar bem.

Fritar em bastante óleo não muito quente para dar tempo de cozinhar o frango por dentro.

Em seguida, colocar os espetinhos em um prato forrado com papel-toalha para retirar o excesso de óleo.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Se quiser dar mais sabor aos espetinhos, fazer um corte no dente de alho com casca e colocar no óleo da fritura (o corte é necessário para o alho não estourar).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15265-frango-dourado-crocante-super-delicioso-e-facinho-de-fazer.html>