

FRANGO CROCK AMERICANO, O MELHOR FRANGUINHO DO MUNDO!

INGREDIENTES

6 coxas e 6 sobrecoxas de frango (pode ser 1 kg de frango cortado à passarinho, ou pedaços de peito, como preferir)

3 dentes de alho

Suco de 2 limões

Sal a gosto

Pimenta a gosto

Azeite de oliva

1 ovo

1 xícara de leite

1 xícara de água

Farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Limpe bem os pedaços do frango.

Tempere a carne com o alho, o suco de limão, 1 pitada de sal e 1 pitada de pimenta, deixe a carne marinando por 30 minutos.

Misture o leite, a água e o ovo em uma bacia.

É essa mistura que vai garantir o crocante da casca e a carne sequinha e tenra.

Coloque o frango na bacia para "nadar" na mistura.

Depois de passar a carne pela mistura, vamos empanar.

Para empanar o frango, coloque a farinha em um saco plástico, com mais uma pitada de sal e pimenta.

Pode experimentar para sentir se está bom.

Depois coloque os pedaços de frango no saco plástico e mexa bem, para que a farinha "agarre" no frango.

Coloque bastante óleo em uma panela.

Pode ser óleo de soja, girassol, banha ou canola.

Com óleo de soja fica muito bom.

Quando o óleo estiver bem quente, mergulhe algumas partes do frango.

A carne precisa ficar bioando na gordura, por isso precisa bastante óleo na panela.

Deixe o frango fritar por uns 5 minutos, mexa e vire.

Quando o frango estiver bom, ele bóia.

Escorrer e servir. Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15603-frango-crock-americano-o-melhor-franguinho-do-mundo.html>