

ALMÔNDEGAS DE FRANGO COM FAROFA

INGREDIENTES

500 g de peito de frango
1 a 2 litros de água
2 folhas de louro
1 dente de alho
1 cebola média
50 g de manteiga ou margarina
50 g de farinha de trigo
sal a gosto
1 litro de óleo para fritar
2 ovos para empanar
salsinha/cebolinha
1 pacote de 200 g de farofa tempero suave

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango na água com o louro
Corte o alho e a cebola bem picados
Depois a cebola e junte o frango desfiado
Ajuste sal e coloque metade da farofa e a farinha de trigo
Desligue o fogo e junte a salsinha/cebolinha
Passe no ovo e no restante da farofa

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2479-almondegas-de-frango-com-farofa.html>