



## Frango a passarinho sequinho e crocante

[www.receitasdafia.com/receitas/frango-a-passarinho-sequinho-e-crocante](http://www.receitasdafia.com/receitas/frango-a-passarinho-sequinho-e-crocante)

Aprenda a fazer esse delicioso frango a passarinho de forma rápida e fácil pra servir bem seus amigos e familiares.

Frango a passarinho sequinho e crocante

 35 min

 12 porções

### Ingredientes

- 12 pedaços de frango cortados na junta (passarinho)
- 4 dentes de alho amassados (com sal a gosto)
- 1 cebola picada
- 5 colheres de sopa de suco de limão
- 1 colher de café de tempero baiano
- 4 colheres de sopa de cheiro-verde picado
- 1 xícara de de chá farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de sopa de orégano

### Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture os pedaços de frango, o alho amassado, a cebola, o cheiro verde, o limão e tempero baiano.
2. Deixe descansar por aproximadamente 10 minutos.
3. Em outra tigela, misture a farinha de trigo, o orégano e o fermento.
4. Coloque a segunda mistura em cima da primeira e tape, agite bem, para que a farinha e os ingredientes se misturem bem aos pedaços de frango.
5. Frite em panela alta, com óleo bem quente, deixando dourar (cerca de 15 minutos).
6. Retire, coloque em papel toalha para escorrer e disponha numa travessa.
7. Enfeite com salsa picada.

Dica: Para acompanhar, [clique aqui](#) e confira nossos [molhos](#).