



RECEITAS DA FIA

Frango crocante com toque cítrico

www.receitasdafia.com/receitas/frango-crocante-com-toque-citrico-1

Experimente essa deliciosa receita de frango crocante com temperos especiais e um toque cítrico! Fácil de fazer e irresistível!

Frango crocante com toque cítrico

 90 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 kg de [frangos a passarinho](#) (com pele)
- 5 dentes de alho picado
- 1 [cebola](#) picada
- 4 colheres (sopa) de cheiro-verde
- 1 colher (café) de tempero baiano
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- Raspas de limão (opcional)
- Cominho a gosto (opcional)
- Páprica doce a gosto (opcional)
- Sal a gosto
- 1 xícara (chá) de [farinha de trigo](#)
- 1 colher (sopa) de orégano
- Gengibre em pó a gosto
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó (fermento para bolo)
- Óleo para fritar (cerca de 2 litros)

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture os pedaços de frango com o alho, a cebola, o cheiro-verde, o suco de limão, o cominho, a páprica, as raspas de limão, o tempero baiano e o sal. Certifique-se de que o tempero pegue por toda a carne do frango.
2. Tampe o recipiente e deixe o frango marinando por pelo menos 1 hora para que absorva todo o sabor dos temperos.
3. Em outro recipiente, misture a farinha de trigo, o orégano, o gengibre em pó e o fermento.
4. Despeje essa mistura no recipiente com o frango e agite bem para empanar todos os pedaços de carne.
5. Aqueça o óleo em uma panela ou frigideira, tomando cuidado para não deixar muito quente.
6. Retire os pedaços de frango da farinha, dando uma leve batida para retirar o excesso, e frite-os até dourarem, por aproximadamente 10 a 15 minutos.
7. Após fritar, coloque os pedaços de frango em uma superfície com papel toalha para que absorva o excesso de óleo.
8. Agora é só servir o frango crocante com toque cítrico e se deliciar!