



Frango Empanado Super Fácil e Delicioso

www.receitasdafia.com/receitas/frango-empanado-sper-facil-e-delicioso

Aprenda essa delícia de tulipas empanadas para seu jantar e sinta o sabor e a crocância dessa deliciosa receita!

Frango Empanado Super Fácil e Delicioso

 20 min

 3 porções

Ingredientes

- 800gr de [tulipa de frango](#)
- 1 caixa de [creme de leite](#)
- 1 [ovo](#)
- 1 [limão](#)
- [Farinha de rosca](#)
- [Colorau](#) a gosto
- [Pimenta do reino](#) a gosto
- [Açafrão](#) a gosto
- [Chimichuri](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Comece temperando todo o frango adicionando junto o creme de leite e misture bem.
2. Adicione o ovo e o limão e misture tudo.
3. Com a farinha de rosca em uma travessa, vá empanando um a um as tulipas e reservando enquanto o óleo esquenta.
4. Frite as tulipas e deixe escorrer no papel toalha.
5. Agora é só se deliciar com seu frango empanado e crocante.

www.receitasdafia.com