RECEITAS DA FIA

Frango Frito Crocante (Tipo KFC)

www.receitasdafia.com/receitas/frango-frito-tipo-kfc

Sabe aquele frango frito crocante por fora e bem suculento por dentro, igual ao do KFC? Com essa receita você consegue fazer uma versão caseira deliciosa, usando coxas e sobrecoxas bem temperadas e uma mistura especial de farinhas que deixa a casquinha super crocante. É perfeito para servir no almoço de domingo, em encontros com amigos ou até como petisco em noites especiais, sem precisar sair de casa.

Frango Frito Crocante (Tipo KFC)

35 min 12 porções

Ingredientes

FRANGO

- 6 coxas e 6 sobrecoxas de frango em temperatura ambiente (não use gelado, vai estourar quando fritar)

TEMPERO

- alho, sal e pimenta vermelha (amasse-os, formando uma pasta)

PARA EMPANAR

- 1 kg de farinha de trigo temperada com: sal, e pimenta calabresa seca a gosto
- 500 g de farinha de milho amarela triturada grosseiramente
- 400 g de cereal de milho (triturado no liquidificador ou processador)
- 4 ovos batidos com um pouco d'água

Modo de Preparo

1. Tempere os pedaços de frango com a pasta feita com o alho, sal e pimenta e deixe descansar por cerca de 30 minutos.
2. Passe na farinha de trigo temperada
3. Retire o excesso de farinha de trigo e passe pelos ovos batidos, depois pela farinha de milho (apertando com as mãos)
4. Deixe descansar por no mínimo 10 minutos.
5. Retire o excesso de farinha de milho e passe pelos ovos batidos novamente e pelo cereal de milho (apertando com as mãos)
6. Deixe descansar mais 10 minutos
7. Depois disso é só fritar e comer!

Dicas da Fia para seu Frango Frito Tipo KFC

- Frango em temperatura ambiente: não frite o frango gelado. Deixe fora da geladeira por alguns minutos antes, isso ajuda a fritar por igual e evita que estoure no óleo.
- Descanso do empanado: respeitar os descansos depois de empanar ajuda a casquinha a ficar mais firme e crocante.
- Temperatura do óleo: se estiver muito frio, o frango encharca; se estiver muito quente, queima por fora e fica cru por dentro. Se não tiver termômetro, faça o teste do palito: coloque um pedacinho de pão ou um palito de fósforo sem a cabeça – se dourar devagar, está no ponto.
- Frite em poucas unidades: não encha demais a panela. Fritar poucos pedaços por vez mantém a temperatura do óleo estável.
- Temperos extras: você pode adicionar páprica, orégano, alho em pó e outras ervas secas à farinha de trigo temperada para deixar o sabor ainda mais marcante.

Você também pode gostar

- Frango a passarinho sequinho e crocante
  – outra opção de frango frito perfeito para petiscar.
- 10 Molhos deliciosos para transformar suas receitas
  – escolha um molho especial para acompanhar seu frango frito.
- Arroz Temperado Colorido
  – acompanhamento perfeito para montar um prato completo.