



RECEITAS DA FIA

Frango frito (Tipo KFC)

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

Sabe aquele frango frito delicioso do KFC? Agora você pode fazer em casa

Frango frito (Tipo KFC)

 35 min

 12 porções

Ingredientes

- 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!

Obs: A quantidade de óleo deve cobrir os pedaços de frango, aqueça a mais ou menos 130 – 140°C, frite aos poucos (2 a 3 pedaços por vez), vire-os até dourar. Relacionado: [Frango a passarinho sequinho e crocante](#)