



RECEITAS DA FIA

Nuggets recheados

www.receitasdafia.com/receitas/nuggets-recheados

Desfrute dessa receita de Nuggets Recheado, uma surpresa deliciosa em cada mordida.

Experimente essa combinação perfeita de crocância por fora e recheio suculento por dentro!

Nuggets recheados

 40 min

 22 unidades

Ingredientes

- 500 g de [peito de frango](#) (triturado)
- 1 colher (sopa) de salsinha
- 1 colher (sopa) de cebolinha
- 1 ovo
- 1 dente de alho (triturado)
- 1 colher (sopa) de [creme de cebola](#)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 3 colheres (sopa) de [farinha de aveia](#)
- Queijo [mussarela](#) em cubinhos a gosto
- Farinha panko para empanar

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture bem o frango triturado, salsinha, cebolinha, alho, o creme de cebola, o ovo, sal e pimenta.
2. Adicione a farinha de aveia gradualmente até formar uma massa consistente.
3. Modele pequenas porções da massa, recheando cada uma com um cubinho de queijo.
4. Em um prato, empane na farinha panko.
5. Frite em óleo quente ou asse no forno a 180°C até dourar.
6. Sirva e saboreie esses deliciosos nuggets recheados!

www.receitasdafia.com