# Pipoca de Frango

www.receitasdafia.com/receitas/pipoca-de-frango

Confira essa deliciosa receita de pipoca de frango muito pedida nos fast food do Brasil, além de fácil e rápido tem um sabor maravilhoso e serve tanto como petisco ou lanche para receber a família e amigos!

45 min  30 porções

## Ingredientes

- 1kg de peito de frango
- 1/2 cebola
- 3 dentes de alho
- 1 limão
- 2 colheres de salsinha picada
- 1 colher (chá) de páprica defumada
- sal e pimenta a gosto
- 300g queijo mussarela a gosto
- 3 ovos
- farinha de trigo para empanar
- farinha panko ou nachos triturados
- óleo para fritar

## Modo de Preparo

1. Leve para o processador o frango, a cebola, o alho, o limão, a salsinha, a páprica, o sal e a pimenta.
2. Bata até obter uma massa homogênea. Faça uma bolinha com a massa, se preferir recheie com 1 cubinho de queijo, enrole e empane.
3. Passe primeiro no trigo, depois no ovo e depois na panko/nachos.
4. Frite no óleo quente, deixe escorrer no papel toalha.
5. Sirva em seguida com uma maionese caseira ou seu molho preferido.