



RECEITAS DA FIA

Tulipa de Frango Frita e Crocante

www.receitasdafia.com/receitas/tulipa-de-frango-frita-e-crocante

Essa receita de tulipa de frango frita e crocante é deliciosa ... e além disso é super simples de ser preparada, é uma ótima escolha para chamar os amigos e ter aquela conversa super agradável. Com certeza todos vão amar....hummmm

Tulipa de Frango Frita e Crocante

 50 min

 10 porções

Ingredientes

- 1/2 [limão](#) espremido e coado
- 1 kilo de [tulipas de frango](#)
- [Farinha de trigo](#) a gosto para empanar
- Óleo o suficiente para fritar
- [Açafrão](#) a gosto
- [Pimenta do reino](#) a gosto
- sal a gosto

Modo de Preparo

1. Antes de começar a preparar suas tulipa de frango, lave-as bem.
2. Tempere com o sal, a pimenta, o açafrão e o limão. Reserve.
3. Deixe marinar nesse tempero por cerca de 30 minutos.
4. Em seguida deixe escorrer o tempero e passe as tulipas uma a uma na farinha de trigo.
5. Numa panela de pressão, acrescente o óleo e deixe-o esquentar.
6. Depois que estiver quente, coloque as tulipas e feche a panela de pressão (sem o pino.)
7. Frite por 10 minutos e abra a panela para virar as tulipas.
8. Depois desse tempo feche a panela (sem o pino) por mais 10 minutinhos ou até as tulipas de frango ficarem bem douradinhas.
9. Escorra em um papel toalha e sirva.

www.receitasdafia.com