



WHATSAPP
DO CHEF TAICO

Clique aqui e receba conteúdos exclusivos!



Frango Empanado com Farofa

Tempo de preparo: 02h | Serve 15 pessoas

Ingredientes Frango Empanado:

01 frango inteiro cortado nas juntas
01 limão
½ kg de farinha de trigo
Óleo, sal e pimenta

Ingredientes Farofa:

Carcaça, pescoço e miúdos
01 dente de alho picado
01 cebola pequena picada
01 colher de sopa de manteiga
02 xícaras de farinha de mandioca flocada
Cebolinha picada
200 ml de água
Suco de limão
01 colher de sopa de óleo

Modo de preparo Frango Empanado:

Tempere o frango com sal, pimenta e o limão, deixe marinar por pelo menos duas horas.

Tempere a farinha com um pouco de sal e pimenta e misture bem.

Passe os pedaços de frango na farinha apertando bem. Aguarde meia hora para transpirar e passe na farinha novamente batendo o excesso de farinha.

Coloque gordura em uma panela na altura de dois dedos e aguarde aquecer.

Frite os pedaços sem encher demais a panela, dourando e virando apenas uma vez. Retire e seque em papel absorvente.

Modo de preparo Farofa:

Tempere o frango com limão, sal e pimenta.

Em uma panela de pressão aqueça o óleo e refogue até dourar, 1/3 da cebola e o frango.

Adicione a água e cozinhe até ficar bem macio.

Separe o frango e desfie a carne descartando os ossos.

Reserve o caldo do cozimento.

Derreta a manteiga e refogue o alho com a cebola restante, junte o frango desfiado e mexa muito bem. Adicione a farinha e a cebolinha e misture bem.

Junte o caldo e misture até ficar homogêneo.

Whatsapp do Chef Taico

 (43) 99850-8000

Receba conteúdos exclusivos, receitas e dicas do Chef Taico no whatsapp.

