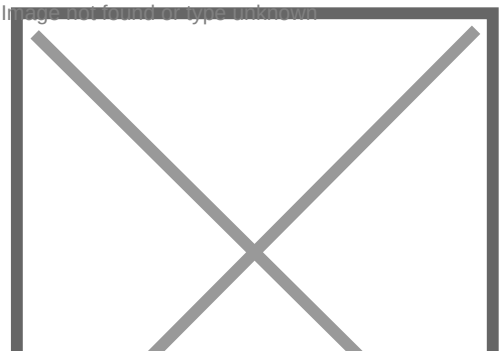

Frango frito crocante

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
13:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Coxa de frango (sem pele)	2 unidades	400 g
Sobrecoxa de frango (sem pele)	2 unidades	480 g
Coxinha da asa de frango (sem pele)	4 unidades	320 g
Peito de frango (sem osso, cortado em 4 no sentido do comprimento)	1 unidade média	320 g
Tempero SAZÓN® Profissional Aves	1 colher (sopa)	15 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g
Ovo	5 unidades	250 g
Farinha de milho em flocos (levente triturada)	3 xícaras (chá)	225 g
Pimenta-do-reino (em pó)	meia colher (chá)	0,2 g
Flocos de milho (levemente triturados)	5 xícaras (chá)	300 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque os pedaços de frango, 10 g do Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, misture, cubra com plástico-filme e deixe na geladeira de um dia para o outro para marinar.

2. Faça o primeiro empanamento passando o frango pela farinha de trigo, pelo ovo e, em seguida, pela farinha de milho, previamente misturada com o restante do Tempero SAZÓN® Profissional e a pimenta-do-reino. Aperte bem cada pedaço e deixe descansar por 10 minutos na geladeira.

3. Faça o segundo empanamento passando pelo ovo e, em seguida, pelos flocos de milho. Aperte novamente e deixe descansar por mais 10 minutos na geladeira.

4. Frite-os em imersão, em fogo médio, por 4 minutos de cada lado, ou até dourarem. Escorra em uma grelha e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos. Retire do forno e sirva em seguida.