AJINOMOTO Food Service

Image not found or type unknown

Nugget de Frango

Rendimento
30 unidades

Tempo de preparo
00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Flocos de Milho	1 xícara (chá)	100 g
Pão (torrado e triturado)	1 xícara (chá)	80 g
Peito de frango (sem pele e sem osso)	1 e meia unidade média	500 g
Cebola (cortada em cubos grandes)	1 unidade pequena	100 g
Pão de forma	2 fatias	40 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Pimenta-do-reino	1 pitada	0,2 g
Salsa (picada)	1 colher (sopa)	5 g
Cebolinha-verde (cortada em rodelas)	1 colher (chá)	5 g
Clara de ovo	1 unidade	50 g

Modo de Preparo

1. Farinha para empanar: em um bowl médio, misture os flocos de milho e o pão triturado. Reserve.

2. No processador, coloque o frango, a cebola e as fatias de pão, e bata por 4 minutos, ou até obter uma pasta.

3. Em um bowl grande, coloque a pasta de frango e junte o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal, a pimenta-do-reino, a salsa, a cebolinha e o ovo, e misture bem.

4. Pegue porções da pasta de frango, modele esferas, passe-as na farinha para empanar, achate-as com as mãos e disponha em uma GN. Frite em imersão, em óleo bem quente, por 5 minutos, ou até dourar. Sirva em seguida.