

Receita de Frango Frito para quatro pessoas

Tempo de preparação: 50 minutos

Grau de dificuldade: Fácil

Nº de pessoas: 4

Ingredientes:

- 1,2 kg de frango
- 2 dentes de alho
- 1 dl de vinho branco
- 1 colher de sopa de massa de pimentão
- 1 colher de sopa de sumo de limão
- 1 colher de sopa de ervas aromáticas picadas
- Sal, pimenta, farinha e óleo q.b.

Preparação:

Arranje o frango, lave-o e corte-o em pedaços. Marine a carne com a massa de pimentão, os dentes de alho, previamente descascados e picados, sal, pimenta, vinho branco, sumo de limão e ervas aromáticas picadas. Envolve tudo e coloque no frigorífico durante cerca de 1 hora, para marinar.

Escorra o frango da marinada, passe-o por farinha e frite-o em óleo quente. Depois de frito retire o frango do lume e escorra-o em papel absorvente.