

NUGGETS DE FRANGO



INGREDIENTES

- 80 G QUEIJO
- 400 G FRANGO COZIDO (SÓ CARNE, SEM PELE, OSSOS OU CARTILAGENS)
- 1 OVO
- 50 G QUEIJO CREME
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- NOZ MOSCADA Q.B.
- FARINHA Q.B. (PARA PANAR)
- 2 OVOS BATIDOS (PARA PANAR)
- PÃO RALADO Q.B. (PARA PANAR)
- ÓLEO (PARA FRITAR)
- PAPEL ABSORVENTE (PARA ABSORVER O EXCESSO DE ÓLEO)

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de picar, colocar o queijo em pedaços na taça e programar 30 s, vel9;
2. Juntar o frango, o ovo, o queijo creme, o sal, a pimenta e a noz moscada e programar 1 min, vel 9;
3. Formar pequenas bolas e dar o formato desejado;
4. Passar os nuggets por farinha, ovo batido e pão ralado;
5. Fritar os nuggets em óleo até ficarem dourados e reservar sobre papel absorvente para retirar o excesso de óleo da fritura.