

## Frango frito com alho



### Ingredientes

- 1 frango
- 4 dentes de alho
- 3 limões
- 10 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
- 100 ml de óleo
- 2 malaguetas de piri-piri
- Sal e pimenta a gosto

### Modo de preparo

Corte o frango em pedaços pequenos e regue com o sumo de 2 limões. Tempere com sal e pimenta. Num saco de plástico, que não esteja furado, coloque a farinha e tempere com sal e pimenta. Introduza o frango no saco e agite até absorver toda a farinha. Coloque o saco na geladeira durante meia hora para que a farinha esteja bem aderida ao frango. Numa frigideira com o fundo espesso e, de preferência antiaderente, coloque o óleo e a margarina. Junte os alhos picados e o piri-piri e vá fritando os pedaços de frango de todos os lados até fritarem e alourarem. Quando os pedaços de frango estiverem fritos, junte todos na frigideira e borrife com o sumo de limão que resta. Tampe e deixe aquecer. Sirva com arroz branco e salada.

**Dica:** Para que a superfície do frango fique mais corada, substitua 1 colher (sopa) de farinha por 1 colher (sopa) de colorau.

**Rendimento:** 4 porções