

FRANGO EMPANADO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 Kg de peito de frango sem osso

200 g de creme de leite

2 copos cheios de farinha de trigo

1 limão a gosto

3 dentes de alho

sal a gosto

1 colher de orégano a gosto

1 colher de páprica defumada a gosto

1 colher de açafrão a gosto

1 colher de alho frito a gosto

MODO DE PREPARO

Com o peito de frango já lavado e cortado em filé, coloque o creme de leite, limão, alho socado, sal, orégano, páprica, açafrão e o alho frito.

Misture tudo e deixe descansando por 20 minutos.

Em uma tigela, coloque a farinha de trigo e a tempere a gosto (orégano, páprica, açafrão...) misture.

Passe os filés de peito de frango na farinha de trigo e frite.

Agora já pode se deliciar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13082-frango-empanado-com-creme-de-leite.html>