

# 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.

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

Agora já pode se deliciar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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