

FRANGO A CORDON BLEU

INGREDIENTES

2 peitos de frango desossados

pimenta-do-reino

sal

4 fatias de queijo mussarela

4 fatias de presunto

2 ovos

farinha de rosca quanto baste

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte cada peito pela metade

Abra cada metade no meio sem separar

Cubra com filme plástico e bata levemente com o martelo de carne, só para afinar um pouco, com cuidado para não rasgar os filés

Amasse dentes de alho e misture com pimenta do reino e sal

tempere os filés

Recheie cada filé com uma fatia de presunto e uma fatia de queijo;

Enrole cada filé e prenda com palitos para que não abra

Bata levemente os ovos e molhe neles os filés

Passa farinha de rosca em cada filé recheado

Frite em óleo quente

Coloque sobre papel toalha

Depois de pronto retire os palitos e arrume em uma travessa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13354-frango-a-cordon-bleu.html>