FRANGO À PARMEGIANA DE PESTO E QUEIJO MINAS

INGREDIENTES

500 g de filé de peito de frango

vinagre a gosto

sal a gosto

ervas finas a gosto

2 ovos

150 g de farinha de rosca

150 g queijo minas fatias

500 ml de molho pesto

MODO DE PREPARO

Passe vinagre dos dois lados do frango e deixe descansar por 2 minutos para tirar o cheiro forte do frango.

Lave os peitos de frango, e em seguida, tempere-os com sal e ervas finas.

Quebre os ovos em um prato fundo e mexa bem, e em outro prato coloque a farinha de rosca.

Para empanar, passe os filés pelos ovos e depois pela farinha de rosca.

Frite os peitos de frango empanados até que fiquem dourados.

Em seguida, coloque sobre um prato com papel toalha para absorver o excesso de gordura.

Coloque-os em uma assadeira de vidro, e por cima, adicione uma fatia de queijo minas sobre cada um e finalize acrescentando o molho de pesto.

Asse por 5 minutos, para aquecer o frango e o molho, além de derreter o queijo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15284-frango-a-parmegiana-de-pesto-e-queijo-minas.html