

FILÉ DE FRANGO À MILANESA

INGREDIENTES

2 peitos de frango cortados em bife

50 g de queijo ralado

1 cebola grande

3 dentes de alho

1 maço de coentro

2 ovos

3 copos de óleo

farinha de rosca

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem os peitos de frango.

Em seguida, rale a cebola, pique os alhos e o coentro.

Em uma tigela, misture todos os ingredientes junto com o queijo ralado e o sal de sua preferência.

Bata por alguns segundos os ovos.

Leve o óleo na frigideira e deixe ficar bem quente.

Passe os filés de frango nos ovos e na farinha de rosca.

Em seguida, frite-os.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15312-file-de-frango-a-milanese.html>