

FRANGO IMPERIAL

INGREDIENTES

800 g de filé de peito de frango

azeite

sal

pimenta-do-reino

50 g de manteiga

200 g de queijo parmesão

200 g de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal e pimenta e deixe marinar por 2 horas para pegar o gosto.

Em seguida, frite com um fio de azeite até ficar dourado.

Derreta a manteiga e coloque em um recipiente.

Em um prato raso grande, misture o queijo parmesão e a farinha de rosca.

Passe os pedaços na manteiga derretida e depois na mistura da farinha e queijo.

Arrume os pedaços sobre uma travessa e coloque um pouco de manteiga por cima.

Leve ao forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15482-frango-imperial.html>