FILÉ DE FRANGO RECHEADO À MINHA MODA

INGREDIENTES

6 filés de frango

6 fatias de presunto magro

6 fatias de queijo mussarela

4 dentes de alho picados

2 colheres (sopa) de molho de gergelim

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 ovos

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de farinha de rosca

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte as laterais dos filés no sentido do comprimento, sem separá-las.

Tempere com sal e pimenta a gosto e com os alhos e o molho de gergelim. Deixe tomar gosto por uns 10 minutos.

Enrole uma fatia de queijo e uma de presunto e recheie o filé. Repita isso com os demais filés.

Batas os ovos em uma tigela.

Passe os filés pela farinha de trigo, depois pelos ovos batidos e por fim pela farinha de rosca.

Frite os filés em óleo quente até dourar e derreter os frios.

Sirva-os em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15698-file-de-frango-recheado-a-minha-moda.html