

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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