

FRANGO À PARMEGIANA

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 de mussarela em fatias

500 ml de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Passa vinagre dos dois lados do frango e deixe descansar por 20 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 pelo 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 sobre cada um e finalize acrescentando o molho de tomate.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16158-frango-a-parmegiana.html>