

PEITO DE FRANGO RECHEADO À MILANESA

INGREDIENTES

4 fatias de bacon
4 dentes de alho
1/2 cebola
100 g de cream cheese
1 xícara de muçarela
1/2 xícara de parmesão
1/2 xícara de salsinha
500 g de peito de frango
tempero completo para aves
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de farinha de rosca
2 ovos

MODO DE PREPARO

Frite o bacon, a cebola e o alho.

Em uma tigela, misture o bacon frito com o cream cheese, a salsinha e os queijos muçarela e parmesão.

Tempere o frango com o tempero completo (a gosto), abra-o no meio e coloque o recheio.

Empane o frango recheado na farinha de trigo, nos ovos e, por último, na farinha de rosca.

Frite os frangos até dourar.

Coloque no forno por 25 minutos a 180º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19278-peito-de-frango-recheado-a-milanesa.html>