

FILÉ DE FRANGO RECHEADO EMPANADO

INGREDIENTES

500 g de filé de peito de frango
200 g de queijo cheddar
150 g de tortilla temperada/apimentada
3 ovos
100 g de farinha de trigo
6 palitos de dente

MODO DE PREPARO

Enrole a fatia de queijo cheddar, posicione a fatia na extremidade do filé de peito de frango.
Enrole o frango envolvendo todo o queijo cheddar.
Espete o palito de dente para prende-los.
Quebre dois ovos em uma vasilha.
Coloque a farinha em outra vasilha.
Abra o saco de tortillas para sair o ar.
Feche-o e quebre as tortillas até que vire uma farinha.
Coloque todo o conteúdo em uma vasilha.
Passe o filé recheado na farinha de trigo.
Em seguida, passe no ovo.
Para finalizar, passe na farinha de tortilla.
Coloque em uma "marinex", leve ao forno entre 180º C e 200º C por 25 minutos e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19555-file-de-frango-recheado-empanado.html>