

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.

Passa 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 180° C e 200° C por 25 minutos e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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