

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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/19555-file-de-frango-recheado-empanado.html>