

FRANGO À MILANESA CREMOSO

INGREDIENTES

1 peito de frango sem osso (aproximadamente 500 g)

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 xícara (chá) de maionese (220 g)

1/3 xícara (chá) de sopa de cebola (45 g)

2 ovos

1 pacote de salgadinho de milho triturado (170 g)

MODO DE PREPARO

Com uma faca, corte o peito de frango em filés.

Em seguida, com um batedor, bata bem os filés de frango até ficarem bem finos e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Numa tigela, coloque 1 xícara (chá) de maionese, 1/3 xícara (chá) de sopa de cebola e misture.

Reserve 1/4 xícara (chá) de maionese com creme de cebola.

No centro de 1 filé de frango batido coloque 1 colher (sopa) da mistura de maionese, dobre e junte bem as pontas para cima para não abrir.

Repita o mesmo procedimento até terminarem os ingredientes.

Numa outra tigela, coloque 1/4 xícara chá de maionese com creme de cebola (reservada acima), 2 ovos e misture.

Passos os filés de frango recheados na mistura de maionese com ovos e em 1 pacote de salgadinho de milho triturado.

Frite os filés de frango empanados até dourar, retire e escorra em papel absorvente.

Sirva em seguida com salada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19989-frango-a-milanesa-cremoso.html>