

PEITO DE FRANGO EMPANADO AO FORNO SIMPLES E DELICIOSO

INGREDIENTES

1/2 (cerca de 500 g) de peito de frango

2 colheres (sopa) de maionese

1 colher (sopa) de mostarda

2 colheres (sopa) de creme de leite

farinha de rosca

tempero a gosto

sal a gosto

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Faça os bifes de peito e tempere a seu gosto e resguarde por 20 minutos até pegar o sabor (eu temperei com limão, molho de alho, sal e ervas finas).

Depois passe na farinha de rosca.

Unte uma assadeira e coloque os bifes.

Misture a maionese, a mostarda e o creme de leite e passe por cima de cada bife.

Por último, polvilhe com o queijo ralado.

Coloque no forno 200° C, por 30 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21170-peito-de-frango-empanado-ao-forno-simples-e-delicioso.html>