

# PEITO DE FRANGO COM PARMESÃO

## INGREDIENTES

800 g de filé ou filezinho de frango  
80 g de parmesão  
4 dentes de alho picado  
manjeriço, tomilho e orégano a gosto  
8 pedaços de tomate seco  
1 colher (sopa) de páprica doce  
1/2 colher (sopa) de páprica picante  
sal  
azeite

## MODO DE PREPARO

Abra os filés ou filezinhos lateralmente, passe no alho picado e guarde na geladeira para absorver sabor.

Recheie os filés com parmesão, tomate seco, ervas e espalhe em todos os filés a páprica e o sal.

Feche os filés utilizando palitos de dente.

Grelhe até os filés ficarem dourados.

Preaqueça o forno a 220° C e leve o refratário com os filés ao forno.

Muito cuidado para não ficar por muito tempo e ressecar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21181-peito-de-frango-com-parmesao.html>