PEITO DE FRANGO COM PARMESÃO

INGREDIENTES

800 g de filé ou filezinho de frango

80 g de parmesão

4 dentes de alho picado

manjericão, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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