

# PEITO DE FRANGO PERFEITO

## INGREDIENTES

6 filés de peito de frango  
6 fatias de queijo prato  
sal a gosto para temperar  
orégano  
suco de 1 limão  
2 ovos  
farinha de trigo para empanar  
óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal, orégano e limão.  
Envolva cada um com o queijo prato (1 fatia de queijo para cada filé).  
Passe na farinha de trigo.  
Em seguida, passe no ovo e novamente na farinha de trigo.  
Agora é só fritar (não precisa cobrir de óleo, é só observar dourar e virar).  
Fica crocante por fora e o queijo derretido por dentro. Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23631-peito-de-frango-perfeito.html>