

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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