

FILÉ DE FRANGO RECHEADO E EMPANADO

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango

200 g de presunto

200 g de mussarela

1 bisnaga de catupiry

palitos de dente

pimenta-do-reino

sal

tempero

3 ovos

farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de frango e reserve por alguns minutos para pegar o tempero.

Pegue um filé de frango, coloque uma fatia de presunto, depois uma de mussarela e por último o catupiry (coloque o catupiry mais na beirada que vai ser enrolada primeiro, para o recheio ficar bem no meio).

Enrole o filé com cuidado para o recheio não sair pelas beiradas, e com cuidado, coloque palitos para segurar as pontas, para o filé não abrir na hora de fritar.

Passe o filé, já recheado, no ovo e depois na farinha de rosca com cuidado para não desmancharem.

Com o óleo bem quente, coloque o filé recheado e empanado.

Quando estiver douradinho, retire e coloque no guardanapo para escorrer o óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24039-file-de-frango-recheado-e-empanado.html>