

# 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.

Passa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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