

PEITO DE FRANGO EMPANADO

INGREDIENTES

- 1 filé de peito de frango
- 1 ovo
- 1 copo de farinha de mandioca
- 1 copo de óleo
- tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango como bifes finos e tempere como sua preferência.

Em um recipiente, coloque o ovo e misture bem com um garfo.

Junte o peito de frango na vasilha do ovo, misture tudo e reserve.

Em um prato, coloque a farinha, passe cada fatia do frango na farinha e reserve.

Coloque o óleo em uma panela e leve ao fogo até que fique quente.

Frite todos os pedaços; fica ótimo para servir com arroz e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24510-peito-de-frango-empanado.html>