FILÉ DE FRANGO EMPANADO

INGREDIENTES

1 peito de frango

2 dentes de alho

curry a gosto

sal a gosto

150 g de mussarela

150 g de presunto

1 tomate

1 e 1/2 cebola

1 colher (sopa) de azeite

1/2 copo de água

1 ciolher (sopa) de extrato de tomate

orégano a gosto

300 g farofa tradicional

2 ovos

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em filé,tempere com curry, sal e 1 dente de alho

Deixe descansar por 5 minutos

Enquanto isso prepare o molho refogando 1 dente de alho e azeite

Mexa e acrescente a água

Bata os ovos e em um recipiente coloque a farofa tradicional e mergulhe o filé no ovo

Após seque o filé em papel

Em um pirex acrescente um pouco do caldo do molho, em seguida arrume os filés e por cima coloque presunto, queijo, molho e salpique orégano

Leve ao forno até o queijo derreter e pronto, pode servir

ATENÇÂO

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2453-file-de-frango-empanado.html