

# FRANGO À PARMIGIANA DIFERENTE

## INGREDIENTES

### PARA EMPANAR O FRANGO:

Para empanar o frango: 2 ovos batidos  
farinha de rosca  
farinha de trigo peneirada

### MOLHO:

Molho:1 sachê de extrato de tomate  
1 caixa de creme de leite  
cheiro verde a gosto  
pimenta-do-reino  
orégano  
colorífero  
sal a gosto  
1 tomate  
alho  
cebola de cabeça a gosto

### PARA FINALIZAR:

Para finalizar: 1 pedaço de muçarela ralada (aproximadamente 200 gramas)  
orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho:Frite o alho e a cebola com o colorífero e o tomate.

Em seguida acrescente o extrato de tomate e os temperos (pimenta, orégano e sal).  
Cozinhe por aproximadamente 5 minutos e acrescente o creme de leite.  
Desligue o fogo e mexa até se misturar completamente.

### MONTAGEM:

Montagem:Coloque os filés de frango já fritos em um recipiente que possa ir ao forno.

Cubra com o molho e a muçarela ralada.

Polvilhe orégano e leve ao forno por aproximadamente 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/28557-frango-a-parmegiana-diferente.html>