

FRANGO À PARMEGIANA 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

colorífico

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 colorífico 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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