

PEITO DE FRANGO RECHEADO EMPANADO

INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango
1/2 cebola picada
2 dentes de alhos picados
1 tempero de frango pronto
1 limão
2 ovos
1 pacote de farinha de rosca
200 g de queijo mussarela
200 g de presunto
salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com a cebola, alho, tempero de frango, limão e salsinha e reserve.

Corte o frango em filés e coloque uma fatia de presunto e outra de queijo.

Prenda com os palitos de dente, para que o recheio não fique exposto.

Passe o frango nos ovos batidos e depois na farinha de rosca.

Frite o frango em fogo baixo de 10 à 15 minutos, até ficar dourado.

Retire o frango e deixe no papel toalha para escorrer o óleo, e em seguida já pode servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28603-peito-de-frango-recheado-empinado.html>