

FRANGO EMPANADO RECHEADO COM CATUPIRY

INGREDIENTES

4 filés de peito de frango (cortados em borboleta)

1 xícara de farinha de rosca

1 ovo

4 colheres de catupiry

1/2 limão

1 dente de alho

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em borboleta e tempere com o limão e o alho ou o tempero de sua preferência.

Depois de temperado abra o filé já cortado e coloque 1 colher de catupiry em cada filé.

Enrole os filés recheados com barbante.

Passa no ovo e na farinha de rosca.

Frite o frango ou, se preferir, asse até dourar.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30733-frango-empinado-recheado-com-catupiry.html>