

FRANGO CRISPY

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango
4 dentes de alho
sal
1 colher de suco de limão
5 colheres de maionese
3 pães tipo francês
2 colheres de queijo parmesão ralado
azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Lave e seque os filés.

Coloque em um bowl e coloque o limão, o alho amassado e o sal. Deixe descansar por 30 minutos.

Corte o pão em rodelas e faça torradas.

Deixe esfriar e amasse-as com a mão fazendo uma farinha com flocos.

Acrescente o queijo ralado e mexa bem, reserve.

Coloque a maionese no frango temperado e mexa bem (lambuze bem).

Pegue cada filé e passe na farinha de pão com queijo, empane muito bem.

Unte uma assadeira com azeite e vá arrumando os filés já empanados.

Leve ao forno médio por 30 minutos ou até dourarem.

Com a ajuda de uma espátula retire os filés e sirva imediatamente.

Com um limãozinho fica divino!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31436-frango-crispy.html>