

FRANGO À PARMEGIANA SIMPLES

INGREDIENTES

4 filés de frango

1 tablete de caldo de galinha

2 dentes de alho

farinha de rosca (pode substituir por bolacha de água e sal triturados no liquidificador)

óleo

4 colheres de sopa de molho de tomate

4 fatias de queijo mussarella

orégano e queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque 2 colheres de óleo em um recipiente junto com caldo de galinha e amasse formando uma pastinha.

Acrescente o alho e passe a pastinha nos filés.

Passe os filés na farinha de rosca ou na bolacha triturada e frite.

Depois de fritos coloque 1 fatia de queijo mussarella sobre cada filé.

Coloque uma colher de molho de tomate, acrescente o orégano e o queijo ralado a gosto.

Coloque no forno só para derreter o queijo e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31880-frango-a-parmegiana-simples.html>