

FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA DA VÁ

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango cortados em bifés

tempero a gosto

cheiro verde a gosto

molho de tomate

queijo mussarela comum ou búffala

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempere os filés ao seu gosto.

Passa-o diretamente na farinha de rosca (não é necessário passar no ovo antes).

Vire-o de um lado para o outro para empaná-lo.

Aqueça a panela com óleo, não muito quente, para fritar os filés.

Frite por no máximo 3 minutos, virando de uma lado para o outro até corar e não ficar preto ou esturricado.

Pegue um prato ou vasilha e coloque guardanapo ou papel-toalha para retirar o excesso de gordura.

Logo após coloque por cima do filé uma camada de molho de tomate e uma fatia de mussarela e por último mais uma de molho.

Cubra com o molho vermelho ou rosê por cima.

Salpique o cheiro verde a gosto.

Sirva com arroz e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34995-file-de-frango-a-parmegiana-da-va.html>