

BIFE DE FRANGO

INGREDIENTES

8 filés de frango bem fininho

4 fatias presunto

4 fatias mussarela

3 ovos

150 g farinha rosca

1 limão

2 dentes alho

1 cenoura

350 g arroz

1 cebola

óleo e sal

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com sal, alho e limão. Reserve durante 20 minutos.

Refogue a cenoura em cubos, a cebola e acrescente o arroz.

Cozinhe por 12 minutos.

Retire os bifes da vasilha e coloque uma fatia presunto e a outra mussarela por cima.

Feche os bifes com palitos de madeira cortados ao meio em todos os cantos.

Passe os bifes nos ovos batidos e depois na farinha rosca. Aqueça o óleo e frite os bifes empanados.

Escorra em papel toalha e sirva em seguida com o arroz .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35222-bife-de-frango.html>