FILÉ DE FRANGO GRELHADO

INGREDIENTES

1 cubo de caldo de galinha

2 colheres (sopa) de azeite

600 g de peito de frango cortado em filés médios

1 pitada de sal com orégano

MODO DE PREPARO

Em uma tigela pequena, coloque o azeite, o caldo de galinha e uma pitada de sal com orégano (use o garfo para amassar o cubo e misture até formar uma pasta homogênea).

Passe a pasta dos dois lados do frango e deixe por 10 minutos.

Aqueça uma frigideira e depois que ela estiver bem quente coloque 2 filés por vez e deixe dourar e cozinhe dos dois lados.

Sirva-se. Fica ótimo com alguns legumes cozidos a vapor e arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35628-file-de-frango-grelhado.html