

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).

Passa 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 cozinhar dos dois lados.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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