

# FILÉ DE FRANGO COM ERVAS

## INGREDIENTES

1 kg de filé de frango  
1 colher de sopa de manjericão  
1 colher de sopa de orégano  
1 colher de sopa de sálvia  
1 colher de sopa de gengibre em pó  
1 colher de óleo  
1 tomate grande  
1 cebola grande  
molho shoyu  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave os filés com limão e coloque de molho no molho shoyu por quinze minutos.

Em seguida tempere com sal, limão, manjericão, orégano, sálvia, gengibre em pó, a colher de óleo. Misture tudo e deixe descansar por mais 30 minutos.

Coloque em uma frigideira e deixe cozinar até secar a água.

Deixe fritar os filés e reserve.

Corte a cebola e o tomate bem picadinhos e coloque para fritar.

Em seguida misture bem com os filés que já estarão fritos.

Sirva com arroz branco e purê de batatas. Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36398-file-de-frango-com-ervas.html>