

FILÉ DE FRANGO COM ERVAS DEFUMADAS E GELEIA DE PIMENTA

INGREDIENTES

500 g de filé de frango

2 colheres de sopa de acetato balsâmico

2 colheres de sopa de ervas defumadas (fumacê)

1 pitada de mix de pimenta moída na hora

1 pitada de sal

1 pitada de ajinomoto

2 colheres de sopa de maionese

2 colheres de sopa de geleia de pimenta

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com o acetato balsâmico, sal, ajinomoto, mix de pimentas e as ervas. Descanse por 5 minutos.

Coloque os filés numa frigideira grande em fogo alto, deixe eles perderem a água e depois acrescente um fio de azeite e deixe fritar até dourar.

Bata num mix ou liquidificador a maionese e a geleia de pimenta com um pouco de água (50 ml) e despeje sobre os filés misturando-os até reduzir o molho.

Sirva com arroz e brócolis puxado na manteiga e alho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37025-file-de-frango-com-ervas-defumadas-e-geleia-de-pimenta.html>