

FILÉ DE FRANGO UNIVERSITÁRIO

INGREDIENTES

4 filés de frango

1/4 xícara de leite

1 tablete de caldo de carne

3 dentes de alho

sal

salsa

orégano

azeite

2 colheres de sopa de maionese

2 cebolas pequenas, cortadas em rodelas

MODO DE PREPARO

Num recipiente junte o leite, sal, salsa e orégano a gosto.

Nessa mistura derreta o tablete de caldo de carne.

Coloque os 4 filés de frango nesse tempero e reserve.

Aqueça uma frigideira e acrescente um fio de azeite.

Quando estiver bem quente coloque o frango, frite bem até dourar.

Acrescente a maionese, misturando bem para que envolva todo o frango.

Por fim, coloque um pouco mais de orégano e as cebolas.

Deixe cozinhar por 2 minutos em fogo baixo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/37032-file-de-frango-universitario.html>