

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37032-file-de-frango-universitario.html>