

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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