

FRANGO EMPANADO COM MAIONESE E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
2 limões
2 dentes de alho
sal e pimenta agostu
1 colher de sobremesa de colorau
1 pote de maionese
300 g de requeijão, fresco ralado
1/2 kg de farinha de rosca
óleo

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em filés, tempere com sal, pimenta-do-reino, colorau, alho e limão.

Misture a maionese de sua preferência ao requeijão ralado.

Em outra travessa coloque a farinha de rosca.

Passa o frango na maionese e depois na farinha rosca e leve para fritar em óleo quente.

Se quiser misturar um pouco de milharina na farinha de rosca também fica muito bom.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37430-frango-empinado-com-maionese-e-requeijao.html>