

# FRANGO EMPANADO COM MAIONESE E REQUEIJÃO

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango  
2 limões  
2 dentes de alho  
sal e pimenta agusto  
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.

Passe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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