

MEDALHÃO DE FRANGO PRÁTICO

INGREDIENTES

2 peitos de frango desossados
1 caixinha de tirinhas bacon (170 g)
tempero a gosto
palito de dente
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Abra o peito de frango.

Corte em círculos e tempere, não coloque muito sal pois o bacon já contém sal.

Deixe mais ou menos com 1 cm de espessura, utilize a boca de um copo e vá cortado com auxílio de uma faca ou utilize um cortador próprio.

Envolva o filé já temperado com o bacon e coloque o palito para segurar.

Frite em óleo não muito quente para que o frango cozinhe bem por dentro.

Deixe dourar bem até que o bacon fique crocante.

Após frito retire o palito e sirva com arroz e brócolis, conforme a foto (opcional).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37975-medalhao-de-frango-pratico.html>