

FRANGO DA GRA

INGREDIENTES

- 4 filés de frango
- 1/2 limão
- 1 pitada de noz moscada a gosto
- 1 pitada de sal a gosto
- 1 colher de sopa de manteiga derretida

MODO DE PREPARO

Pegue um filé de frango e passe o limão em cima.

Pincele com a manteiga o filé (os dois lados) até ficar lambuzado.

Depois jogue a noz moscada esparramando-a (nos dois lados).

Acerte o sal.

Frite até dourar.

Repita o processo em todos os filés.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38032-frango-da-gra.html>