

PEITO DE FRANGO À MILANESA NA FAROFA

INGREDIENTES

- 1 peito de frango desossado
- 1 xícara e 1/2 de farofa pronta
- 1 ovo
- 2 dentes alho
- orégano a gosto
- sal a gosto
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em bifés.

Tempere com o alho amassado, o orégano e o sal.

Deixe descansando por 5 minutos para pegar o tempero.

Bata um pouco o ovo e coloque uma pitada de sal.

Jogue no peito e misture.

Passa o peito na farofa pronta e frite no óleo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38973-peito-de-frango-a-milanesa-na-farofa.html>