

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 bifes.

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.

Passe o peito na farofa pronta e frite no óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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