

# 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.  
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>