

FILÉ DE FRANGO EMPANADO FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango (tipo sassami)

2 dentes de alho espremidos

Suco de 1 limão

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

2 colheres e 1/2 de maionese

500 g de farinha de rosca

1 pacote de queijo ralado

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Limpe os filés como de costume,coloque numa travessa e tempere com o suco de limão, sal, pimenta do reino e deixe descansar por 10 minutos para pegar o tempero.Coloque a maionese nos filés e misture bem.

Coloque em um refratário a farinha de rosca misturada com o queijo ralado e passe os filés nessa mistura,apertando para a farinha aderir bem.Frite em óleo bem quente até que estejam dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41093-file-de-frango-empanado-facil.html>