PEITO DE FRANGO À PARMEJANE SEM FRITURA

INGREDIENTES

1 peito de frango médio

2 ovos

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 xícara de farinha de rosca

2 dentes de alho amassados

1/2 limão

1 cebola média

2 colheres de chá de corante

3 colheres de sopa de óleo de cozinha

4 colheres de sopa de extrato de tomate

100 g de mussarela fatiado

100 g de presunto fatiado

1 tomate médio

1 cubinho de caldo de carne

Sal e oregáno a gosto

MODO DE PREPARO

Dezosse o frango, faça os filés.

Tempere com o alho amassado com suco de 1/2 limão, caldo de carne, sal a gosto, deixe descansar por 1 a 2 horas.

Bata os ovos com um garfo.

Coloque em vasilhas separadas a farinha de trigo, a farinha de rosca.

Passe os filés na farinha de trigo, no ovo, por ultimo na farinha de rosca.

Unte um tabuleiro com 2 colheres de óleo e coloque para assar, virando de vez em quando até começar a ficar dourado.

Retire do forno e coloque sobre os filés assados fatias de presunto e sobrre o presunto fatias de mussarela.

Faça o molho bem concentrado com uma colher de óleo, tomate e cebola cortados em cubos, o corante, cubo de caldo de carne, extrato, coloque sobre o frango e finalize com orégano a gosto leve ao forno para derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42725-peito-de-frango-a-parmejane-sem-fritura.html