

FRANGO À MILANESA DA DONA PHINA

INGREDIENTES

500 g de filé de frango

1 ovo

farinha de rosca para empanar

1/2 pacote de creme de cebola

1 pote de requeijão ou catupiry

1 pacote de molho de tomate

batata palha para polvilhar

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

vinagre a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de frango (eu costumo temperar com sal, vinagre e pimenta-do-reino).

Em um prato coloque a farinha de rosca com o creme de cebola, eu não uso o pacote inteiro, coloco apenas 1 a 2 colheres do creme.

Passe os filés de frango já temperados no ovo, e em seguida na farinha de rosca.

Frite os filés empanados.

Depois de fritos em um refratário ou forma, coloque os filés, e por cima de cada um coloque uma colher de molho.

Em cima do molho coloque 1 a 2 colheres de requeijão ou catupiry.

E polvilhe a batata palha.

Leve ao forno por aproximadamente 10 minutos.

Sirva em seguida!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/42861-frango-a-milanesa-da-dona-phina.html>