

FILEZINHO DE FRANGO À MODA DORITOS

INGREDIENTES

1 kg de filezinho de peito de frango (Sassami)
200 g de presunto cortado em cubinhos
200 g de mussarela cortada em cubinhos
Fatias de bacon cortadas em tiras finas (1 por filé)
2 pacotes de queijo nacho Doritos
4 dentes de alho amassados
1 cubo de caldo de galinha esfarelado
1 ovo
Sal e pimenta do reino a gosto
Palitos de dente para fechar os filezinhos

MODO DE PREPARO

Tempero os filezinhos com o alho, o caldo de galinha, o sal e a pimenta.
Deixe descansar um pouco para pegar o tempero.
Coloque sobre cada filezinho um cubo de presunto, um de mussarela e uma fatia de bacon.
Enrole e espete de 2 a 3 palitos de forma que fixe todos os ingredientes dentro do filezinho.
Bata o conteúdo de 1 pacote do queijo nacho Doritos no liquidificador até que forme uma farinha fina.
Passe os filezinhos já enrolados em ovo batido e em seguida na farinha de queijo nacho.
Frite em bastante óleo de boa qualidade, ficam sequinhos e crocantes.
Após fritos, retire os palitos com cuidado e sirva a seguir com o restante do queijo nacho e com molhos ou cremes de sua preferência (Molho rosê, cream cheese, creme de cheddar, molho de alho etc).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43768-filezinho-de-frango-a-moda-doritos.html>