

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 rosè, cream cheese, creme de cheddar, molho de alho etc).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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