

# 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 esperte 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 rosé, 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>