

FRANGO EMPANADO RECHEADO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 100 g de mussarela

100 g de presunto

1 ovo

1 xícara de farinha de trigo

1 caixinha de palito de dente

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de frango com sal, sazón e salsa.

Corte os filés ao meio, em seguida pegue uma fatia de presunto e uma de queijo e coloque uma sobre a outra, corte em 4 partes, coloque o recheio sobre o filé de frango, enrole bem apertadinho e para não escapar o recheio feche com palito de dente.

Bata o ovo com uma pitada de sal.

Passe o filé no ovo e na farinha e coloque em óleo quente.

Decore o prato como preferir e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47051-frango-empinado-recheado.html>