

FRANGO DA CASA

INGREDIENTES

10 filés de frango
1 pimentão cortados em tiras
10 fatias de bacon em tiras
1 cenoura em tiras
1 linguiça calabresa em tiras
1 ovo
farinha de rosca
óleo para fritar
tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro pegue o peito de frango, enrole como um bife à rolê com as tiras de bacon, cenouras, pimentão e a linguiça.

Coloque palitos de dente para segurá-lós.

Depois refogue a gosto até ficar bem cozido, após passe no ovo e depois na farinha de rosca frite até ficar douradinho.

Faça um molho de tomate a gosto, após fritos coloque em uma travessa coloque mussarela por cima e depois jogue o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47100-frango-da-casa.html>