

FILÉ DE FRANGO À MILANEZA COM COBERTURA CROCANTE

INGREDIENTES

4 filés de frango
200 g de mussarela
80 g de alho frito comprado em supermercado
80 g de batata palha
100 g de bacon fatiado
1 ovo
Orégano a gosto
2 sachês de tempero sazón
1 limão
Farinha de rosca pra empanar

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sazón e limão.

Passe os filés no ovo, depois na farinha de rosca e frite,.

Coloque os filés fritos em um refratário, por cima coloque a mussarela, a batata palha.

Frite o bacon fatiado e coloque por cima e o alho frito, salpique com orégano.

Leve ao forno para derreter a mussarela.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47336-file-de-frango-a-milaneza-com-cobertura-crocante.html>