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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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