

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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