FILÉ DE FRANGO A PARMEGIANA A MODA DA RÔ

INGREDIENTES

6 filés de frango

3 dentes de alho

sal,pimenta do reino branca a gosto

2 colheres de maionese

queijo mussarela quanto baste

2 molhos de tomate pronto (salsaretti) dissolvidos em 1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

Tempere os files de frango com sal, alho, pimenta-do-reino branca e a maionese.

Leve ao forno e deixe dourar levemente dos dois lados, mais ou menos 20 minutos, retire do forno, cubra com o queijo mussarela e o molho pronto.

Leve ao forno novamente até derreter o queijo.

Sirva quente com arroz e uma salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49019-file-de-frango-a-parmegiana-a-moda-da-ro.html