PEITO DE FRANGO RECHEADO EMPANADO – EMCOCINA

INGREDIENTES

PARA EMPANAR:

Para empanar:2 ovos

1/2 xícara de água

farinha de milho

farofa pronta

MODO DE PREPARO

Corte os filés de peito (grosso) e faça um corte fazendo um furo.

Recheie com cebola, presunto, queijo e cebolinha. Tempere com sal a gosto (cuidado pois a farofa pronta tem um pouco de sal).

Prepare todos os filés da mesma forma e reserve.

Misture os ovos e a água formando uma mistura homogênea.

Passe o filé nessa sequência: ovo, farinha de milho, ovo, farofa pronta. Reserve.

Siga o passo anterior para todos os filés.

Em uma panela funda, coloque óleo (a quantidade que cubra o filé quando for frito) e frite até ficar dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49026-peito-de-frango-recheado-empanado-emcocina.html