

EMPANADO DE FILÉ DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de peito de frango
- 2 dentes de alho
- 1 tablete de caldo knorr (sabor galinha)
- 1 limão
- 1 copo de leite
- farinha de rosca (para empanar)
- orégano, pimenta, noz-moscada e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem os filés e corte-os pequenos.

Numa tigela coloque os filés com o caldo knorr, o sal, os alhos (cortados bem pequenos) e o suco de limão e misture bem.

Coloque aos pouco os outros temperos e deixe descansar por 5 minutos.

Empane-os passando primeiro no leite e depois na farinha de rosca.

Frite-os em óleo bem quente.

Sugestão: pode ser acompanhado com creme de milho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49675-empanado-de-file-de-frango.html>