

EMPANADO DE FRANGO À PARMEGIANA RÁPIDO E DELICIOSO!

INGREDIENTES

6 filés empanados de frango, sem nenhum tipo de recheio (aqueles da seção de congelados do supermercado que vem em saquinhos)

1 sachê de molho de tomate

6 fatias de queijo lanche (ou qualquer outro queijo fatiado que se tenha na geladeira)

6 fatias de presunto

MODO DE PREPARO

Coloque um pouco de óleo em toda a forma - mas cuidado para não exagerar.

Pegue os congelados empanados de frango e distribua nesta forma.

Distribua o molho de tomate em cima de todos empanados - se você quer os empanados mais crocantes coloque menos molho em cada um.

Depois coloque uma fatia de presunto e queijo - na respectiva ordem - em cima de cada empanado.

Por ultimo coloque no forno até perceber que o queijo derreteu.

Sirva um empanado de frango à parmegiana para cada pessoa com algumas colheres de arroz e bom apetite.

Fica uma delicia e todas crianças adoram comer!

É super pratico para se fazer no dia-a-dia.

Aproveite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49908-empanado-de-frango-a-parmegiana-rapido-e-delicioso.html>