

FILÉ DE FRANGO COM MUSSARELA

INGREDIENTES

2 kg de filé de frango

200g mussarela

250g de maionese

1 limão

Sal a gosto

1 pitadinha de colorau só pra dar uma cor

1 pitadinha de pimenta

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com a maionese, o limão, sal e os temperos a gosto, pimenta, colorau.

Em um recipiente de vidro, coloque os filés, leve ao forno coberto com papel alumínio e deixe até a água que soltar secar totalmente.

Retire o papel alumínio e deixe os filés dourarem.

Depois coloque a mussarela e deixe derreter.

Sirva com um arroz à grega.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51092-file-de-frango-com-mussarela.html>