FILÉ DE FRANGO AO FORNO

INGREDIENTES

10 filés de frango cortados bem finos

4 dentes de alho

Cebola ralada a gosto

1 limão

temperos a gosto

sal a gosto

farinha de trigo para empanar

óleo para fritar

10 fatias de queijo tipo mussarela

1 sachê de molho de tomate pronto

cheiro verde para salpicar

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com o alho, a cebola e os temperos de sua preferência.

Coloque o caldo do limão e deixe marinar por uns 20 minutos.

Passe os filés na farinha de trigo e frite-os em óleo bem quente.

Em uma assadeira coloque os filés já fritos separando-os.

Coloque 1 fatia de mussarela em cima de cada filé, jogue por cima o molho pronto e o cheiro verde.

Leve ao forno para derreter o queijo.

Sirva com arroz branco e uma salada de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51690-file-de-frango-ao-forno.html