

FILÉ DE FRANGO DA PRÔ XEXEU

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango (com largura inferior a 1 cm)

1 pacote de sopa ou creme de cebola

1 caixa de creme de leite

pão amanhecido ralado ou farinha de rosca quanto baste

queijo parmesão ralado qanto baste

sal, pimenta, noz-moscada

MODO DE PREPARO

Misture bem o creme de leite com a sopa de cebola

Passe os filés de frango pelo preparo da sopa de cebola

Rale o pão,tempere com sal,pimenta, noz-moscada e o queijo parmesão.

Empane os filés nesta mistura.

Forre uma assadeira com papel manteiga ou uma vasilha anti aderente e coloque os filés empanados.

Leve ao forno preaquecido a 200°C.

Deixe assar até que os filés estejam corados aproximadamente 30 minutos.

Fica delicioso, sequinho e crocante.

Pode acompanhar arroz com brócolis, fica perfeito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52740-file-de-frango-da-pro-xexeu.html>