

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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