

FILÉ DE FRANGO FRITO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango desossado
- 1 limão
- 1 envelope de sazón para aves
- Sal a gosto
- 1 ovo batido
- Farinha de mandioca para empanar
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Limpe o peito do frango, e corte em filés.

Coloque em um recipiente e coloque sal a gosto e o tempero sazón.

Esprema o suco de um limão, mexa bem para misturar o tempero e o suco do limão, deixe descansar por 10 minutos.

Passa os filés no ovo e na farinha de mandioca. Frite em óleo quente até dourar. Retire, escorra em papel toalha e sirva a seguir.

O número de porções varia de acordo com a quantidade de filés cortados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53306-file-de-frango-frito.html>