

SUPREMO DELICIOSO DE FRANGO

INGREDIENTES

1,5 kg de peito de frango
1 litro de leite
1 colher de sopa de amido de milho
250 g de farinha de rosca
1 cebola média ralada no ralo fino
1 colher de chá de molho de pimenta
2 colheres de chá de orégano
1 colheres de chá de manjerona
1/2 xícara de chá de salsinha picadinha
1 colher de sopa de extrato de tomate
1 colher de sobremesa rasa de sal
250 g de queijo mussarela
200 g de queijo
100 g de queijo parmesão ralado
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em postas (filé).

Em uma tigela grande tempere com a cebola ralada, o molho de pimenta, o orégano, a manjerona, a salsinha, o extrato de tomate e o sal.

Reserve por 10 minutos.

Após esse tempo junte o leite com os filés temperados, misture bem até que o frango fique totalmente envolvido no leite.

Retire os filés um a um, passe na farinha de rosca e frite em óleo quente. Tome cuidado para não deixar os filés ressecados.

Deixe tempo suficiente para que eles fiquem levemente crocantes. feito isto em uma forma retangular ou refratário grande untados, acomode os filés um a um no fundo.

Por cima distribua o queijo mussarela e presunto em fatias.

Faça um creme com a mistura do leite temperado e a maisena. coloque por cima. salpique o queijo parmesão por toda a superfície do prato, leve ao forno a 290°C para gratinar por 10 minutos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54205-supremo-delicioso-de-frango.html>