

FILÉ DE FRANGO À PASSARELO

INGREDIENTES

- 6 filés de frango
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 sachê de sazón (caldo de legumes)
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de pó royal
- 1/2 copo americano de leite
- 1 ovo
- 1 limão

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com o alho, o sal e a pimenta.

Deixe no tempero por 20 minutos.

Em uma vasilha coloque o sazón, o amido de milho, a farinha de trigo, o ovo, o leite e o pó royal. Bata com uma colher de pau até ficar uma massa esponjosa. Passe os filés na massa e frite em óleo quente. Deixe escorrer em uma travessa com papael toalha. Corte o limão em quatro, decore e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54885-file-de-frango-a-passarelo.html>