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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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