

FRANGO EMPANADO TEMPERADO

INGREDIENTES

- 8 filés de peito de frango
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada ralada a gosto
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- 1 colher (sopa) de raspas de casca de limão
- 1/3 de xícara (chá) de farinha de rosca
- 1 ovo
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada.

Polvilhe com a farinha de trigo e reserve. Em uma vasilha, misture o queijo, a salsinha, as raspas da casca de limão e a farinha de rosca. Passe os filés pelo ovo ligeiramente batido com um garfo e pela farinha de rosca temperada. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até que fiquem dourados. Escorra sobre papel absorvente e, se desejar, sirva com arroz e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55419-frango-empanado-temperado.html>