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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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