

FRANGO DE FORNO RECHEADO, CROCANTE POR FORA E CREMOSO POR DENTRO! DIVINO!

INGREDIENTES

Filés de Peito de frango

Catupiry

ingrediente para empanar (ovo/maionese/leite)

farinha de rosca

sal a gosto

pimenta a gosto

alho a gosto

páprica a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os filés de peito à borboleta. Tempere com alho, sal, pimenta e outros temperos da sua preferência. Deixe por pelo menos 30 minutos.

Coloque uma quantidade razoável de catupiry no centro dos filés e feche-os (palitos e barbantes podem ajudar). Para empanar os filés passe-os no ovo (ou maionese, ou leite, ou o ingrediente da sua preferência) e a seguir na farinha de rosca.

Leve ao forno (em uma travessa untada com manteiga) por pelo menos 30 minutos, virando-os na metade do tempo.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14159-frango-de-forno-recheado-crocante-por-fora-e-cremoso-por-dentro-divino.html>