

FILÉ DE FRANGO EMPANADO

INGREDIENTES

1 peito de frango
2 dentes de alho
curry a gosto
sal a gosto
150 g de mussarela
150 g de presunto
1 tomate
1 e 1/2 cebola
1 colher (sopa) de azeite
1/2 copo de água
1 colher (sopa) de extrato de tomate
orégano a gosto
300 g farofa tradicional
2 ovos

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em filé, tempere com curry, sal e 1 dente de alho

Deixe descansar por 5 minutos

Enquanto isso prepare o molho refogando 1 dente de alho e azeite

Mexa e acrescente a água

Bata os ovos e em um recipiente coloque a farofa tradicional e mergulhe o filé no ovo

Após seque o filé em papel

Em um pirex acrescente um pouco do caldo do molho, em seguida arrume os filés e por cima coloque presunto, queijo, molho e salpique orégano

Leve ao forno até o queijo derreter e pronto, pode servir

ATENÇÃO

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2453-file-de-frango-empanado.html>