

PARMEGIANA NA FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

1 kg de filé de frango
200 g de mussarela
1 sachê de molho de tomate
1 cebola média
3 dentes de alho
pimenta e sal a gosto
orégano a gosto
2 ovos
farinha de rosca para empanar
óleo

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de frango com a cebola picadinha, alho, sal e pimenta e deixe marinando por meia hora

Em outra tigela coloque a farinha de rosca e acrescente sal também (a gosto)

Feito isso acrescente o restante do molho, coloque umas pitadas de sal, em cima a mussarela (pode ser em fatias ou ralada) e por fim o orégano

Deixe os filés descansando, pegue uma frigideira grande ligue em fogo baixo e acrescente metade do molho

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2078-parmegiana-na-frigideira.html>