

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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