

FILÉ DE FRANGO A PARMEGIANA

INGREDIENTES

4 ovos

1/2 de leite

1 kg de filé de frango desossado

1 farofa pronta

500 g de presunto

500 g de mussarela

2 molhos de tomate

orégano, sachê de tempero pronto, alho, cebola e sal a gosto

óleo

MODO DE PREPARO

Tempere o filé de frango com cebola picadinha, sachê de tempero, orégano, alho e sal a gosto

E reserve

Em uma panela coloque alho, sal e os molhos de tomate, ferva bem e reserve

Bata os ovos com leite em uma vasilha e passe o filé temperado em outra vasilha

Em uma panela coloque o óleo e frite os filés empanados

Em uma travessa, coloque um pouco do molho e em seguida o filé

Leve ao forno por 20 minutos e pode servir

Não esqueça da farofa acompanhamento perfeito que não pode faltar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2591-file-de-frango-a-parmegiana.html>