



Filé de frango recheado e empanado



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé de peito de frango	10 unidades finas	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Pimenta-do-reino branca (em pó)	Meia colher (chá)	1,5 g
Presunto (fatiado)	5 unidades	50 g
Muçarela (fatiada)	5 unidades	85 g
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g
Ovo	3 unidades	150 g
Farinha de rosca	2 xícaras (chá)	280 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque os filés de frango e polvilhe com o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e a pimenta e misture.
2. Disponha os filés em uma superfície lista e, por cima de cada um, coloque meia fatia de presunto e meia fatia de muçarela. Enrole, fechando as laterais e prenda com palitos de dentes.

3. Empane passando pela farinha de trigo, pelos ovos e, por último, pela farinha de rosca.

4. Frite em imersão, em óleo não muito quente, por 5 minutos, ou até que fiquem dourados. Retire do fogo, escorra e sirva em seguida.