



Filé de frango à milanesa

www.receitasdafia.com/receitas/file-de-frango-a-milanesa

Essa é sem dúvida uma das receitas mais deliciosas que você pode fazer em casa. [Filé de frango à milanesa](#)

 60 min

 8 porções

Ingredientes

- 1 kg de filé de frango cortado em bifés
- 4 dentes de alho amassados
- 1 tablete de caldo de galinha picado
- Suco e raspas de 1 limão
- Sal e pimenta a gosto
- Ovos
- Maisena
- Farinha de rosca

Modo de Preparo

1. Tempere os filés de frango com o suco e as raspas do limão, o alho, caldo de galinha, além do sal e a pimenta.
2. Deixe tomar gosto por no pelo menos 1 hora.
3. Passe os filés de frango já temperados na maisena, depois nos ovos batidos e por último na farinha de rosca.
4. Frite em bastante óleo de boa qualidade, ficam sequinhos e crocantes.

www.receitasdafia.com