



## Frango Recheado à Milanese

[www.receitasdafia.com/receitas/frango-recheado-a-milanesa-1](http://www.receitasdafia.com/receitas/frango-recheado-a-milanesa-1)

Aprenda a fazer um delicioso frango recheado e empanado!

Frango Recheado à Milanese

 60 min

 3 porções

### Ingredientes

- 3 [peitos de frango](#)
- Sal e [pimenta-do-reino](#) a gosto
- 6 fatias de [presunto](#)
- 6 fatias de [mussarela](#)
- 3 [ovos](#)
- Farinha de [trigo](#)
- [Farinha de rosca](#) ou [panko](#)

### Modo de Preparo

1. Reúna todos os ingredientes para começar o preparo.
2. Com o auxílio de uma faca, crie uma cavidade no meio de cada peito de frango, formando uma bolsinha.
3. Tempere os peitos de frango por fora e por dentro com sal e pimenta a gosto.
4. Recheie cada peito de frango com uma camada de presunto, duas de mussarela e outra de presunto, certificando-se de que as fatias fiquem completamente dentro do frango. Repita o processo com todos os peitos.
5. Em recipientes separados, disponha os ovos levemente batidos, a farinha de trigo e a farinha panko.
6. Tempere os ovos e a farinha de trigo com um pouco de sal.
7. Passe os peitos de frango nos ovos, em seguida na farinha de trigo, novamente nos ovos, mais uma vez na farinha de trigo e, por fim, finalize na farinha panko.
8. Aqueça óleo em uma panela e frite os peitos de frango empanados até ficarem bem dourados.
9. Retire do óleo e coloque em papel absorvente para retirar o excesso de gordura.
10. Está pronto! Sirva seu delicioso Frango Recheado à Milanese e aproveite essa explosão de sabores!