

Frango à parmegiana



Ingredientes

2 ovos ligeiramente batidos
Sal e pimenta-do-reino a gosto
6 filés de frango
3/4 xícara (chá) de farinha de rosca
1/2 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de purê de tomate
1 colher (chá) de orégano
1 colher (chá) de molho inglês
1 colher (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
250g de queijo mussarela cortado em fatias

Modo de preparo

Misture os ovos, o sal e a pimenta-do-reino. Passe os filés de frango nos ovos e depois na farinha de rosca. Aqueça o óleo e doure os filés de frango dos dois lados. Escorra e coloque numa forma refratária. Pré-aqueça o forno em temperatura moderada (170C). Retire o óleo que restou da fritura. Junte o purê de tomate, o orégano e o molho inglês e deixe levantar ferver. Cozinhe por 5 minutos. Junte a manteiga. Despeje tudo sobre os filés preparados. Polvilhe com queijo parmesão ralado. Cubra com papel alumínio. Asse por 30 minutos. Retire o papel alumínio. Cubra com fatias de mussarela. Leve novamente ao forno para derreter o queijo. Sirva em seguida.

Rendimento: 4 a 6 porções