



FRANGO CROCANTE COM BISCOITO

INGREDIENTES

Filé de Peito de Frango – 2kg
Creme de Leite Caseiro – 1 Receita
Cebola – 1 unidade média bem picada
Biscoito Salgado – 1 Pacote
Sal – mínima quantidade
Óleo de Soja – mínima quantidade

MODO DE FAZER

Faça a receita de Creme de Leite Caseiro, acrescente a Cebola picada e Sal.
Bata os Filés de Frango para deixá-los mais finos, tempere com Sal.
Pique o máximo possível o Biscoito Salgado, mas não os deixe esfarinhar.
Pré-Aqueça o forno a temperatura média.
Unte uma assadeira com Óleo de Soja.
Passe os Filés de Frango no Creme de Leite Caseiro e em seguida no Biscoito Salgado picado, tomando cuidado para que toda a superfície do Filé de Frango esteja coberta pelo Biscoito.
Disponha na assadeira e leve ao forno até que esteja cozido e tostado.

RENDIMENTO

50 porções

Equipe Técnica de Nutricionistas
Núcleo de Alimentação Escolar/SMEd