

PARMEGIANA DE FRANGO

Rendimento: 4 porções de 260 gr

Tempo de Preparo: 20 min



#FOODTHINKING

INGREDIENTE		UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
Produtos Unilever	Tempero Mais Sabor Alho, Cebola e Páprica	kg	0,012
	Mistura Para Preparo À Milanese Knorr	kg	0,15
	Base de Tomate Desidratado Knorr	kg	0,08
	Caldo Galinha Knorr	kg	0,017
Outros Ingredientes	Filé de frango limpo	kg	1
	Óleo para fritar	kg	0,7
	Água	kg	0,7
	Queijo Muçarela	kg	0,08

MODO DE PREPARO

1.	Disponer os filés de frango em uma tigela e temperá-los com o Caldo de Galinha Knorr.
2.	Em um prato a parte, adicionar o Preparo milanese Knorr.
3.	Passar 1 filé por vez no Preparo milanese Knorr até cobrir todos o lados do frango. Reservar.
4.	Em uma panela aquecer o óleo, até atingir a temperatura de fritura.
5.	Mergulhar o frango empanado no óleo e fritar até obter uma cor dourada em ambos os lados. Reservar.
6.	Em uma panela com o fogo alto, colocar água e aguardar até ferver.
7.	Abaixar o fogo, adicionar a Base de Tomate Desidratado Knorr e o Tempero Mais Sabor Páprica. Misturar.
8.	Em uma forma, adicionar o molho de tomate, os filés de frango fritos e cobrir com o queijo muçarela.
9.	Assar em forno pré-aquecido por 10 minutos ou até o queijo gratinar.
10.	Serviço: O molho de tomate mantém a umidade e as características do prato em melhores condições para o delivery.



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.