

## Filé de frango crocante



### **Ingredientes:**

500g de filé de frango

1 lata de creme de leite

1 pacote de sopa de cebola

2 xícaras (chá) de biscoito Água e Sal esfarelado (100g)

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

### **Modo de preparo:**

Aqueça o forno. Forre uma assadeira com papel alumínio. Bata os biscoitos no liquidificador transformando-os em farinha. À parte, misture a farinha de biscoito com o queijo. Misture a sopa de cebola e o creme de leite e passe os filés de frango, envolvendo-os bem. À seguir, passe cada peça de frango pela mistura de farinha de biscoito e queijo. Arrume-os na assadeira. Leve ao forno por 45 minutos ou até dourar. Sirva em seguida.