

## Filé de frango grelhado com molho de ervas



### **Ingredientes:**

4 filés de peito de frango (800g)

Sal e pimenta do reino a gosto

2 colheres (sopa) de azeite

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de vinho branco seco

4 colheres (sopa) de ervas frescas picadas (manjeriçã, salsa, cebolinha, orégano, manjerona, sálvia, estragão, etc)

### **Modo de preparo:**

Tempere os filés com sal e pimenta do reino. Aqueça uma panela grossa com azeite e doure os filés por 3 minutos de cada lado ou até dourar. Transfira para uma travessa e mantenha aquecido. Na panela em que fritou os filés, derreta a manteiga e regue com o vinho. Adicione as ervas e misture. Despeje sobre o frango e sirva em seguida.

**Rendimento:** 4 porções

**Tempo de preparo:** 20 minutos