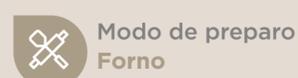




**Swift**

## FRANGO À KIEV



### INGREDIENTES

- 2 embalagens de Filés de Peito de Frango Swift
- 6 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- Raspas da casca de ½ laranja
- 2 pedaços de queijo gouda (em formato retangular) de aproximadamente 1 cm x 7 cm
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- ½ maço de salsinha picado
- 2 ovos batidos levemente
- Repolho refogado a gosto
- 1 pacote de Mandioca Supreme Swift
- Sal e Pimenta Branca Swift a gosto

### MODO DE PREPARO

1. Misture na manteiga as raspas de laranja e a salsinha e reserve.
2. Com uma faca faça um corte no meio do filé na parte do comprimento abrindo uma bolsa para rechear.
3. Recheie o filé com a manteiga temperada e um pedaço do queijo gouda.
4. Tempere os filés com sal e pimenta e passe na farinha de trigo depois no ovo e por fim na farinha de rosca.
5. Unte uma assadeira com manteiga disponha os filés e leve ao forno preaquecido a 200 °C.
6. Asse por 20 minutos.
7. Sirva com repolho refogado e Mandioca Supreme Swift frita.

### PRODUTOS UTILIZADOS



Filé de Peito do Campo Swift



Mandioca Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:  
**WWW.SWIFT.COM.BR**