

FRANGO DESOSSADO RECHEADO

INGREDIENTES

6 sobrecoxas

1 tempero pronto sabor carnes

alho a gosto

sal a gosto

6 fatias de presunto

6 fatias de bacon

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Desosse as sobrecoxas

Coloque as sobrecoxas em um recipiente com sal, pimenta

Após 20 minutos na salmoura, coloque uma fatia de presunto e uma fatia de bacon dentro da sobrecoxa aberta

Enrole e amarre com um barbante

Despeje sobre as sobrecoxas a salmoura que sobrou no recipiente

Coloque papel alumínio e deixe assar a 180

Retire o papel alumínio e, se ainda houver muita água, dispense a água e deixe no forno até dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12317-frango-desossado-recheado.html>