

MEDALHÃO DE FRANGO RECHEADO

INGREDIENTES

1 kg peito de frango
1 pacote de bacon em fatias
1 pacote (sopa) creme de cebola (65 g)
1 colher (sopa) de margarina
1 vidro de champignon
1 xícara (chá) de Leite
10 azeitonas pretas (picadas)
2 colheres (sopa) de amido de milho
100 g de mussarela
pimenta, coentro e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique o peito de frango e triture no liquidificador aos poucos usando a tecla pulsar

Transfira para um recipiente, junte o creme de cebola, pimenta, coentro e misture bem

Faça bolinhas com um pedaco se mussarela dentro e enrole em volta uma tira de bacon, prenda com um palito

Acomode os medalhões em uma assadeira untada e leve para assar em forno médio (180º C) por 30 minutos, virando na metade do tempo

Para o molho

Junte o Leite com a maisena diluída, tempere com sal, pimenta e misture até engrossar bem, cubra o medalhão com o molho e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2114-medalhao-de-frango-recheado.html>