

SOBRECOXAS RECHEADAS COM QUEIJO E PRESUNTO

INGREDIENTES

1 kg de coxas e sobrecoxas desossadas e sem pele

2 dentes de alho amassado

1/2 cebola ralada

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

3 colheres (sopa) de extrato de tomate

1 colher (sopa) de vinagre

Sumo de 1/2 laranja

3 colheres (sopa) de requeijão cremoso

1 colher (sopa) de cebola

6 fatias de muçarela

6 fatias de presunto

MODO DE PREPARO

Misture o alho, a cebola, o extrato, o vinagre, o sal e a pimenta

Misture o creme de cebola com o requeijão e passe no meio do frango, recheando cada pedaço com 1 fatia de queijo e de presunto

Feche com palitos e arrume em uma assadeira untada

Misture o sumo da laranja com o tempero que sobrou do frango e regue os pedaços

Cubra com papel

Retire o papel e deixe dourar

A laranja vai deixar o frango macio e suculento, mas não exagere

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3502-sobrecoxas-recheadas-com-queijo-e-presunto.html>