MEDALHÃO DE FRANGO

INGREDIENTES

500 g de peito de frango

bacon em tiras (suficiente para os cubos do frango)

cheiro-verde a gosto

colorau a gosto

tomilho a gosto

shoyu a gosto

pimenta a gosto

azeite a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubos de aproximadamente 3 centímetros

Em um recipiente coloque o azeite, o sal, o shoyu, a pimenta, o colorau, o tomilho e o cheiro

Coloque os cubos de frango no recipiente com o tempero e deixe marinar por aproximadamente 15 minutos

Após marinar, envolva cada cubo de frango com uma fatia de bacon e espete com espeto de madeira

Leve à churrasqueira em fogo brando por aproximadamente 20 minutos (10 minutos de cada lado)

Quando os espetinhos estiverem dourados, retire da churrasqueira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10084-medalhao-de-frango.html