COXA E SOBRECOXA DE FRANGO RECHEADA

INGREDIENTES

5 unidades de coxa e sobrecoxa

5 palmitos

200 g bacon fatiado

1 pimentão vermelho

2 pimentas dedo-de moça

200 g de queijo coalho

5 dentes de alho

1/2 xícara de vinagre de limão

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

As coxas e sobrecoxas precisam estar juntas, não separe.

Com uma faca bem afiada desosse as coxas e sobrecoxas, formando uma manta.

Tempere a carne com o vinagre, alho amassado, sal e pimenta-do-reino e reserve.

Frite o bacon e grelhe o pimentão, a pimenta, o palmito e o queijo, todos em tiras.

Abra a manta e coloque sobre ela os ingredientes fritos e grelhados (no centro), junte as laterais da manta e amarre bem com o barbante, ao final formará 5 unidades de "rocambole".

Coloque numa forma ou pirex e leve ao forno a 220° C.

Depois de 20 minutos diminua o forno para 150° C e depois de mais 15 minutos ligue o grill do forno para dourar a pele do frango.

Quando estiver dourado está pronto.

Tire o barbante e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15739-coxa-e-sobrecoxa-de-frango-recheada.html