PEITO DE FRANGO RECHEADO

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito de frango

400 g de queijo

300 g de presunto

2 a 3 dentes de alho

1 cebola média

1 tomate médio

2 sachês de tempero em pó

Sal a gosto

Orégano

2 gemas

Cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os filés de peito de frango em pedaços não muito finos, mas em tamanhos consideráveis para que possa rechear.

Após cortados, tempere com o alho amassado, o sachê de tempero em pó e o sal, e reserve.

Pique a cebola, o tomate e o cheiro verde bem pequeno.

Corte o queijo e o presunto em quadrados pequenos.

Após esse passo, pegue os filés abertos e coloque uma porção do queijo, do presunto, do tomate e da cebola, e em seguida coloque o orégano dentro.

Feche os filés e costure, sem deixar nenhuma fenda pro queijo não vazar, e em seguida pincele as gemas.

Preaqueça o forno em temperatura média por cerca de 5 minutos.

Unte uma forma com manteiga e os leve pra assar por cerca de 1 hora ou até que os filés fiquem dourados.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18614-peito-de-frango-recheado.html