

FRANGO DESOSSADO COM FAROFA

INGREDIENTES

- 1 frango de aproximadamente 1,5 kg, inteiro e desossado
- 1 cenoura grande ou 2 pequenas ralada
- 100 g de bacon picado em cubos
- 1 cebola pequena picadinha
- salsinha e cebolinha picadinha
- 1 xícara (chá) de farinha de mandioca torrada ou farofa pronta de sua preferência
- temperos a gosto: alho, caldo de galinha, sal, pimenta-do-reino, etc

MODO DE PREPARO

O primeiro passo é desossar o frango, basta deixar o frango na posição vertical e com uma faca bem afiada vá afastando a carne do osso.

Após desossado, costure a extremidade superior deixando a inferior para colocar o recheio (a costura é feita com fio dental e agulha comum).

Tempere o frango a seu gosto.

Em uma panela frite o bacon, retire o excesso de óleo e acrescente a cebola, a cenoura, a salsa e a cebolinha e mexa até murchar.

Coloque sal a gosto, desligue o fogo, acrescente a farinha e misture.

Coloque a farofa dentro do frango, costure e coloque no tabuleiro.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno a 200° C, por 1 hora.

Retire o papel-alumínio e deixe dourar por mais 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/20165-frango-desossado-com-farofa.html>