

FILÉ DE FRANGO RECHEADO

INGREDIENTES

4 peitos de frango
1 cebola cortada em camadas
2 dentes de alho picados
4 rodela de tomate sem sementes
1 pimentão cortado ao comprido
fatias de bacon
sal à gosto
cominho em pó a gosto
1/2 limão
azeite
4 colheres de requeijão
queijo ralado
4 batatas médias
manjeirona ou salsa desidratada

MODO DE PREPARO

Faça um corte no meio dos filés, como se fosse um pão, pra poder recheá-los.

Tempere os peitos de frango com sal, cominho, limão e o alho de todos os lados, inclusive no meio onde vamos recheiar.

Deixe descansar e pegar o tempero por 30 minutos.

Coloque um fatia do pimentão, uma rodela de tomate, uma camada da cebola e fatias de bacon ocupando todo o meio do frango.

Feche o "sanduíche" e coloque dois palitos de dente pra segurar o recheio.

Coloque mais fatias de bacon na parte de cima, salpique com a manjeirona ou salsa desidratada.

Regue um pirex com azeite, arrume os peitos na forma e as batatas cortadas em rodela não muito finas e com a casca.

Regue mais azeite em cima dos peitos e das batatas.

Cubra com papel laminado e leve ao forno já pré aquecido a 200°C, por 1 hora.

Retire o papel laminado e coloque uma colher caprichada de requeijão em cima de cada filé e polvilhe com queijo ralado.

Coloque pitadas de sal nas batatas e polvilhe com o queijo ralado.

Volte pro forno pra gratinar, se o forno tiver grill é melhor ainda.

Quando o requeijão e o queijo ralado estiverem dourados, retire do forno e sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21797-file-de-frango-recheado.html>