

FRANGO DE NATAL RECHEADO COM FAROFA

INGREDIENTES

PARA MARINAR O FRANGO:

Para marinhar o frango:suco de quatro laranjas

1 colher (sopa) de mel

1 colher (sopa) de mostarda

2 colheres (sopa) de molho shoyu

sal a gosto

PARA RECHEAR O FRANGO (FAROFA):

Para recheiar o frango (farofa):100 g de farofa pronta (farofa de mandioca)

bacon em cubos a gosto

1 cebola picada

1 cenoura ralada

azeitona a gosto

1 ovo cozido

4 colheres (sopa) de azeite

suco de 2 laranjas

sal a gosto

PARA BESUNTAR (TEMPERAR) O FRANGO:

Para besuntar (temperar) o frango:2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

2 colheres (sopa) de azeite

sal a gosto (sugiro uma colher de café)

1 sachê de tempero pronto para frango (opcional)

PARA COLOCAR ENTRE A PELE DO PEITO E O PEITO:

Para colocar entre a pele do peito e o peito:ramos de ervas frescas (alecrim, sálvia, tomilho, o que preferir)

1 cebola cortada em rodelas grossas

bacon cortado em tiras

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa:Frite no azeite o bacon, depois a cebola e coloque a farofa.

Acrescente o suco da laranja, a cenoura ralada, as azeitonas e por ultimo ovo cozido.

Acerte o sal

FRANGO:

Frango:Para marinhar o frango, a pele que fica acima do peito do frango, deve ser descolada com a ajuda de uma faca, para que o tempero entre em contato com a carne.

Comece pela parte superior e vá deslizando a faca.

Misture todos os ingredientes e passe em todo o frango.

Coloque-o em uma vasilha e deixe descansando durante no mínimo oito horas.

Na metade do tempo, vire para que todos os lados recebam o tempero.

Para besuntar o frango, misture os ingredientes em temperatura ambiente e passe por todo frango. Inclusive por dentro e entre a pele e o peito.

Para rechear, coloque a farofa dentro da cavidade do frango, recheie bem, e feche com palitos de dente.

Junte as coxas do frango e as amarre na altura do osso, com barbante para culinária ou fio dental sem sabor.

Coloque as cebolas, o bacon e as ervas entre a pele e o peito.

Feche com palitos de dente.

Coloque no forno bem quente por 20 minutos para selar a carne.

Abaixe a temperatura para o mínimo e cubra com papel alumínio, por cerca de 1 hora e 30 minutos.

Tire o papel alumínio e deixe dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25917-frango-de-natal-recheado-com-farofa.html>