

FRANGO RECHEADO COM FAROFA

INGREDIENTES

1 frango médio limpo
3 dentes de alho amassados
1/2 xícara (chá) de salsinha picada
1/2 xícara de cebolinha picada
1 xícara (chá) de farinha de milho em flocos
1/2 xícara (chá) de presunto ralado
1/2 xícara (chá) de uvas passas pretas sem sementes
1/2 xícara (chá) de vinho branco
1/2 xícara (chá) de azeite de oliva
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o frango e retire os miúdos e as aparas.

Em seguida, lave novamente.

Seque-o com toalha de papel, principalmente a cavidade interna.

Em seguida, tempere com o alho, o sal e a pimenta-do-reino.

Coloque o frango numa tigela, cubra com filme plástico e leve para descansar na geladeira por 15 minutos.

Ligue o forno à temperatura média.

Coloque, numa tigela, a salsinha, a cebolinha, a farinha de milho, o presunto, a uva passa, o vinho, a metade do azeite de oliva e o sal.

Misture bem até ficar homogêneo.

Se necessário, amasse com as mãos.

Recheie o frango com a farofa e costure com um barbante de cozinha para que o recheio não escape.

Numa forma de 23 cm X 33 cm, coloque o frango e regue com o azeite restante.

Leve ao forno por 1 hora e 20 minutos, ou até assar.

Retire do forno e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25958-frango-recheado-com-farofa.html>