

FRANGO DESOSSADO RECHEADO COM PRESUNTO, QUEIJO E BACON

INGREDIENTES

1 frango resfriado de aproximadamente 2 kg (com a pele intacta)

12 fatias de presunto

12 fatias de queijo mussarela

200 g de bacon ou lombo defumado

1/2 cenoura média

cheiro verde a gosto

4 dentes de alho

1 colher de sobremesa de sal (não muito cheia)

1 colher de sobremesa de curry (não muito cheia)

6 azeitonas verdes sem caroço

MODO DE PREPARO

Para desossar o frango, comece soltando as juntas da coxinha da asa e da sobrecoxa da carcaça cortando com uma faca pequena.

Tome cuidado para não furar a pele.

Em seguida, retire o osso com formato de "Y" no início do peito e com jeito e com os dedos vá deslocando a carne da carcaça até que descole por completo.

Faça o mesmo nas costas do frango e retire.

Agora com uma faca pequena vá soltando a carne da coxa, sobrecoxa e asa deixando a ponta do osso da coxa.

Lave o frango.

Amasse o alho junto com o sal e o curry e tempere o frango, deixando descansar por aproximadamente 12 horas.

Frite o bacon e misture a azeitona, cenoura picada e o cheiro verde.

Em seguida, preencha o frango.

Faça rolinhos com o presunto e o queijo e adicione ao frango distribuindo também na coxa e na asa.

Costure os dois extremos e leve ao forno preaquecido enrolado em papel alumínio.

Deixe por aproximadamente 50 minutos, retire o papel alumínio e deixe mais 50 minutos, até que doure.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26529-frango-desossado-recheado-com-presunto-queijo-e-bacon.html>