

SOBRECOXA DO ERIC MENON

INGREDIENTES

RECHEIOS:

Recheios:(escolha o recheio que desejar)

necessário palitos de dente para fechar o recheio

1º tipo calabresa defumada.

2º tipo queijo coalho, cenoura e pimentão vermelho

MODO DE PREPARO

Desossar as sobrecoxas, mantendo em formato de filé, deixe com a pele.

Lavar bem as batatas e cortar em pedaços de 3 cm.

Cortar as cebolas ao meio.

Temperar as sobrecoxas com o creme de cebola.

Passar sobre cada uma até cobrir tudo (como se fosse à milanesa).

Colocar o recheio escolhido e dobrar as sobrecoxas.

Prender com os palitos de dente.

1º tipo calabresa defumada cortada em talos.

2º tipo queijo coalho cortado ao meio no sentido do comprimento, cenoura e pimentão vermelho cortados em tiras.

Coloque a ave em uma forma, não pode ficar espalhado, deixe-as bem coladinhas umas às outras, isso vai manter a umidade do assado.

Colocar a cebolinha em talos entre os pedaços.

Regar tudo com azeite, generosamente.

Distribuir as batatas e as cebolas sobre toda a forma.

Sobre as batatas e as cebolas, colocar um pouco de sal.

Assar em fogo médio (180°C) até o frango dourar, em média 1 h e 30 minutos de forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28332-sobrecoxa-do-eric-menon.html>