FRANGO RECHEADO SIMPLES

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:3 batatas médias

1/2 lata de milho

8 tomates cerejas ou 2 tomates normais

1 cenoura

1 pimentão

um pouco de salsa fresca

alface para decorar

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o sal, pimenta, o suco de 1 limão, a cebola cortada em rodelas, o tomilho e o alecrim.

Vire o frango para pegar o tempero em todas as partes.

Corte as batatas em cubos e cozinhe um pouco somente para não demorar muito dentro do frango.

Coloque a batata cozida, o tomate picado, o milho, a cenoura em rodelas e o pimentão picado em uma tigela.

Tempere com um pouco de sal, a salsa picada e um pouco de azeite de oliva e recheie o frango.

Guarde a sobra do recheio para depois assim como o tempero do frango.

Coloque o frango em uma forma e feche com papel alumínio.

Cozinhe a 200ºC durante 40 minutos.

Retire o alumínio e doure 20 minutos de cada lado banhando o frango com o tempero reservado de vez em quando.

Acrescente o recheio reservado quando faltar mais ou menos 15 minutos.

Decore uma tigela com a alface e coloque o frango no centro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30327-frango-recheado-simples.html