

CODORNA RECHEADA COM FRUTAS E PASSAS

INGREDIENTES

1 maçã verde grande

1 cebola grande

1 manga (palma) meia verde

500 g uvas passas

1/2 xícara de farinha

1/2 xícara de azeite

10 codornas desossadas

300 g de ameixas pretas

300 g de pêssego

500 g de bacon em tiras finas

1 kg de couve de bruxelas

MODO DE PREPARO

Pique a cebola, aqueça no azeite e acrescente a manga picada em cubos.

Da mesma forma faça com a maçã.

Coloque as uvas passas, as ameixas e o pêssego.

Deixe esfriar, ponha a farinha e mexa, faça uma farofa.

Recheie as codornas uma a uma, prenda com palitos e ponha uma tira de bacon sobre a codorna.

Prenda o bacon com o palito.

Coloque a couve na água fervendo por 5 minutos e escorra.

Unte o refratário com azeite, coloque a codorna e a couve.

Leve ao forno até assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30618-codorna-rechada-com-frutas-e-passas.html>