

FRANGO ASSADO RECHEADO

INGREDIENTES

FRANGO:

Frango: 2 kg de frango resfriado e previamente limpo

1 punhado de manjeriço picado grosseiramente

1 cebola

1/2 cabeça alho amassado

600 ml de água

sal a gosto

FAROFA:

Farofa: 1 linguiça

1 e 1/2 cenoura ralada

1 cebola

1 e 1/2 xícara de farinha de mandioca

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Perfure todo o frango, esfregue o manjeriço, o sal e o alho amassado em todas as partes.

Coloque a cebola dentro do frango.

Coloque dentro de um recipiente com tampa, regue com água e deixe marinar na geladeira por 12 horas.

Depois de marinar, coloque em uma assadeira e recheie com a farofa, cubra com papel alumínio e asse por 3 horas a 210° C.

Quando cozinhar, retire o papel alumínio e deixe dourar por 1 hora.

FAROFA:

Farofa: Corte uma das extremidades da linguiça, tire o conteúdo e ponha na frigideira até dourar.

Adicione a cebola e espere refogar.

Adicione a cenoura e espere secar a água.

Acrescente a farinha e reserve.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30786-frango-assado-recheado.html>