

PEITO DE FRANGO RECHEADO NO FORNO

INGREDIENTES

2 filés de peito de frango

2 gomos de linguiça de porco

100 g de linguiça defumada

queijo mussarela a gosto

cebola

sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peito para abrir um bolso onde será colocado o recheio

Para fazer o recheio, retire a linguiça da tripa

Se quiser, adicione sal e pimenta para reforçar o sabor

Em uma frigideira bem quente, doure os 2 lados do peito de frango

Tire o aluminio e deixe dourar um pouco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3119-peito-de-frango-rechado-no-forno.html>