

FRANGO DESSOSSADO RECHEADO

INGREDIENTES

1 frango fresco grande
150 g bacon
4 a 6 batatas
400 g presunto
300 g mussarela
fondor
molho shoyu
pasta de alho ou tempero caseiro

MODO DE PREPARO

Comece a desossar o frango pela parte de trás, contornando e descolando a carne das costelas.

Corte a junção das coxas ao tronco da ave, sempre utilizando uma faca pequena e de ponta fina, faça isso com paciência e cuidado para não estourar a pele.

Depois de desossado tempere o frango com o tempero caseiro, polvilhe o Fondor e deixe repousar por 3 horas para que a carne puxe o tempero.

Derrame o molho shoyu na ave e espalhe, untando a ave de maneira uniforme.

Forme camadas de 2 fatias de presunto e 1 de mussarela a fim de preencher o interior do frango.

Faça rolinhos de 2 fatias de presunto e 1 de mussarela.

Corte os rolinhos ao meio e introduza nas asas e coxas.

Amarre o pescoço e a abertura inferior, coloque 2 fatias de bacon em cima do frango, cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.

Retire o alumínio e deixe até dourar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32996-frango-dessossado-recheado.html>