

FRANGO RECHEADO E ASSADO NA CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

- 1 frango inteiro grande
- 1 lata de cerveja preta
- 1 maço de salsinha e cebolinha
- sal a gosto
- 1 sachê de tempero para carnes
- 1 cebola grande
- cominho com pimenta-do-reino a gosto
- 1 pacote pequeno de farofa temperada
- 1 vidro pequeno de azeitonas
- 1 gomo de calabresa
- 200 g de bacon

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa: Corte o bacon e a calabresa em cubinhos e frite tudo até dourar.

Acrescente a farofa e a azeitona já com o fogo desligado e mexa tudo.

Vá acrescentando aos poucos o molho que você usou para descansar o frango só para umedecer a farofa.

Recheie o frango com a farofa e costure o frango por baixo.

Coloque em uma forma grande e alta e jogue por cima todo o molho que sobrou do descanso.

Leve para assar por cerca de 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33088-frango-recheado-e-assado-na-cerveja-preta.html>