

FRANGO ASSADO RECHEADO COM FAROFA FÁCIL

INGREDIENTES

1 frango inteiro

8 dentes de alho amassados

1 limão

1 laranja

2 colheres de sopa de margarina

2 colheres de sopa de azeite

2 xícaras de chá de farinha de mandioca

sal a gosto

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa:Pegue os miúdos do frango e coloque em uma panela com uma pitada de sal.

Cozinhe até ferver .

Depois dos miúdos fervidos, escorra, corte em cubinhos e reserve.

Em uma panela em fogo médio acrescente a margarina e o alho amassado.

Frite até dourar.

Acrescente os miúdos fervidos e cortados em cubinhos.

Deixe dar uma fritadinha por 5 minutos .

Acrescente a farinha de mandioca e mexa até que a farinha fique dourada, no ponto de farofa.

MONTAGEM DO FRANGO:

Montagem do frango:Coloque o frango que já está temperado em uma assadeira .

Com a ajuda de uma colher , coloque a farofa dentro do frango pela a abertura que já vem no frango.

Corte a laranja ao meio e esprema em cima do frango, em seguida derrame o azeite.

Leve ao forno a 180ºC até que o frango esteja bem dourado por cima .

Use a outra metade da laranja, cortada em rodelas para enfeitar o prato.

Bom Apetite !

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/33974-frango-assado-recheado-com-farofa-facil.html>