

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 180°C até que o frango esteja bem dourado por cima .
Use a outra metade da laranja, cortada em rodela para enfeitar o prato.
Bom Apetite !

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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