

# 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>