

FILÉ DE FRANGO RECHEADO DA MAYARA

INGREDIENTES

1 peito inteiro de frango, partido em duas partes

2 linguiças calabresas

1 cenoura média

100 g de mussarela

100 g de presunto

sal a gosto

4 colheres de azeite~

1/2 limão

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Com uma faca bem amolada, peque um peito de frango e vá abrindo a lateral, para recheá-lo, faça isso com o outro também.

Misture o azeite, sal, o limão e o orégano e passe nos dois peitos por dentro e por fora e deixe descansar.

Pegue as linguiças corte em quadradinhos e frite-as um pouco, corte também a cenoura e a mussarela e o presunto. Misture tudo e coloque dentro dos peitos de frango. Pegue uma linha com uma agulha, costure fechando-os.

Coloque em um pírex untando com azeite e leve ao fogo preaquecido a 210°C por 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35517-file-de-frango-recheado-da-mayara.html>