

FRANGO DESSOSADO

INGREDIENTES

- 1 frango inteiro
- 600 g de queijo
- 600 g peito de peru defumado
- 1 lata de milho verde
- 3 batatinhas grandes
- 3 colher de maionese

MODO DE PREPARO

Com as costas da faca quebre o osso da coxa do frango, deixando só um pedacinho da ponta.

Com o dedo vá descolando a carne do osso começando pela coxa.

À medida em que vai desossando o frango vai ficando do lado contrário.

Quando estiver desossado lave e tempere com temperos a gosto.

Costure com agulha e linha à partir do pescoço.

Corte o queijo e o peru defumado bem pequenos e coloque em uma tigela.

Junte os 3 ingredientes, milho, peru defumado, queijo e misture.

Coloque primeiro nas coxas e nas asas, depois encha e costure.

Descasque a batatinha e corte em pedaços grossos .

Tempere a batatinha a gosto.

Coloque no fundo da forma.

Coloque o frango sobre as batatas e passe maionese .

Cubra a forma com papel alumínio.

Leve ao forno preaquecido, no forno bem baixo, para assar.

Depois de 4 horas retire o papel e deixe por mais 1 hora.

Pode servir com arroz, salada e a batatinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35743-frango-dessosado.html>