SOBRECOXA RECHEADA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:50 g de bacon cortado pequeno

1/2 cebola triturada

sal a gosto

Salsa a gosto

Farinha de mandioca fina

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Frite o bacon e quando estiver bem dourado adicione a cebola triturada, sal e a salsa.

Em seguida adicione a farinha de mandioca fina aos poucos para que não fique seca demais.

Reserve.

FRANGO:

Frango:Abra cada sobrecoxa e adicione o recheio.

Enrole e prenda com um palito de dente.

Passe a maionese, pode ser com a mão.

Empane na farinha de rosca.

Coloque em uma assadeira, não precisa untar, a 180°C por 40 minutos.

Eu nao tempero o frango antes, para ele ficar com o gosto suave e ele pega o tempero do recheio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36959-sobrecoxa-recheada.html