

FRANGO RECHEADO DESOSSADO

INGREDIENTES

1 frango grande inteiro e desossado

1 molho de cheiro verde

4 dentes de alho

1 cebola grande

100 g de bacon

2 gomos de linguiça calabresa

10 pães franceses (dormidos)

sal, pimenta e azeite (a gosto)

8 colheres de molho shoyu

MODO DE PREPARO

Pique bem o cheiro verde, alho, cebola, bacon e a linguiça.

Regue-os com azeite, tempere com sal e pimenta e reserve.

Tempere o frango, já desossado, com sal, pimenta, azeite e 2 colheres de molho shoyu.

Pique os pães do tamanho do dedo polegar. Junte-os com os temperos reservados, misturando bem.

Enfie o recheio no frango, empurrando bem pro peito.

Com agulha e linha (grossas) feche a abertura do frango.

Ponha numa forma antiaderente ou de alumínio com papel culinário (papel para forno).

Deixe o frango na geladeira de um dia para o outro ou, no mínimo, 6 horas.

Retire da geladeira e asse-o em fogo médio, preaquecido (180°C ou 200°C dependendo do forno).

Depois de 40 minutos de forno, regue-o com o restante do molho shoyu.

Dependendo do tamanho do frango, fica assando aproximadamente 1 h e 30 minutos ou mais.

Retire do forno e pode servir com arroz branco, batatas coradas e farofa.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37026-frango-recheado-desossado.html>