

ESPETINHOS DELICIOSOS DA JÉSSICA

INGREDIENTES

- 1 peito de frango cortado em cubos grandes (aproximadamente 27 cubos)
- sal e pimenta-do-reino preta moída a gosto
- 12 xícara (chá) de vinho branco
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- 2 colheres (sopa) de hortelã picada
- 1 folha de louro picado
- 9 rodelas grossas de abobrinha italiana
- 100 g de bacon picado
- 27 unidades de cogumelos paris fresco
- 2 colheres (sopa) margarina (para fritar)

MODO DE PREPARO

- Tempere os cubos de frango com o sal, pimenta, vinho, salsinha, hortelã, e o louro.
- Feche o recipiente com plástico filme e reserve na geladeira por 2 horas.
- Corte as rodelas de abobrinhas ao meio, tempere com sal, pimenta e reserve.
- Coloque o bacon junto a cada cubo de frango.
- Monte os espetinhos intercalando o frango, bacon, cogumelo e a abobrinha.
- Repita a operação até acabar os ingredientes.
- Aqueça uma frigideira com a margarina, quando tiver bem quente, coloque três espetos de cada vez.
- Doure por 1 minuto, vire e deixe dourar por mais 1 minuto.
- Abaixe o fogo e frite por aproximadamente 15 minutos ou até que doure por inteiro.
- Enquanto frita o restante, reserve os espetos prontos no forno ligado, mas na temperatura baixa (150°C) para não esfriar.
- Passe os espetos para uma travessa, decore com ramos de hortelã, folhas de louro e sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37919-espetinhos-deliciosos-da-jessica.html>