# FRANGO DESOSSADO BY SABRINA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:1 batata grande picadinha

1 cenoura média picadinha

1 vidro de palmito pequeno picadinho

200 g de linguiça calabresa picadinha

cheiro verde e cebolinha picadinhos a gosto

300 g de fatias de queio mussarela cortada em tirinhas

1 colher sopa de catupiry

sal, pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:Refogue a calabresa, acrescente os legumes, o palmito, sal, pimenta e refogue.

Desligue o fogo, acrescente a cebolinha, cheiro-verde, palmito, mussarela e catupiry.

Recheie o frango e costure as extremidades.

Asse em forno com papel alumínio por 40 minutos, retire o papel e doure.

Sirva com arroz branco e salada de alface e tomate.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38664-frango-desossado-by-sabrina.html