

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 queijo 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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