

FRANGO EMBUTIDO

INGREDIENTES

pele de peito de frango

1 kg de filé de frango

1 linguiça calabresa

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Numa forma de pão, forre com papel alumínio e unte com margarina. Distribua as peles lavadas e secas na forma, deixando sobrar para a cobertura.

Numa outra vasilha, tempere o filé de frango com sal, limão, mostarda e alho.

Arrume dentro da forma, coloque a linguiça no meio como recheio, depois cubra com a pele, compactando.

Com a ajuda do papel alumínio vai fazendo o formato da forma.

Ponha no forno por 20 minutos, depois tire o papel de cima e deixe dourar dos dois lados por igual e sirva.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39896-frango-embutido.html>