

MEDALHÃO DE PEITO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango
- 1 pacote de creme ou sopa de cebola
- 1 pitada de sal (cuidado pois a sopa/creme de cebola já vem com sal e o bacon também)
- 1/2 cebola
- cebolinha verde e coentro a gosto
- queijo coalho em cubinhos para rechear
- bacon em fatias para enrolar

MODO DE PREPARO

Passar o peito de frango com a cebola o cheiro verde e a cebolinha em um processador até ficar bem processado.

Em seguida adicionar o creme/ sopa de cebola.

Faça pequenas almondegas do frango e no meio coloque o queijo.

Achate um pouco a bolinha para ficar com aspecto de medalhão.

Enrole o bacon na lateral do medalhão, prendendo com um palito de dente.

Frite em pouca gordura, primeiro de um lado e depois do outro deixando dourar bem.

Se preferir pode levar ao forno até ficar bem dourado.

Sirva com o molho de sua preferência (sugestão: molho branco ou de tomate), com arroz branco e batata palha.

Quando for servir retire os palitos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42111-medalhao-de-peito-de-frango.html>