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 enrrolar

MODO DE PREPARO

Passar o peito de franco com a cebola o cheiro verde e a cebolinha em um porcessador 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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