FRANGO RECHEADO AO MOLHO DE CATUPIRY

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:Presunto picado

Queijo mussarela picado

Bacon bem picado

Manjericão ou orégano frescos (pode ser seco se não encontrar)

MOLHO:

Molho:Um tubo de 250 g de catupiry ou outro requeijão cremoso sem amido

600 ml de Leite

Noz-moscada

Queijo parmesão para gratinar

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango:Limpe os pedaços de peito retirando as gorduras e separe em duas metades.

Corte cada pedaço ao meio, mas sem separar totalmente as partes, ficando aberto como um livro. Em uma tigela grande coloque o azeite, alho, cebola, curry, pimenta, sal e o alecrim. Faça uma pasta que dê para lambuzar todo o frango. Se achar pouco, aumente o azeite. Coloque o frango, já aberto nesse tempero, misture bem e deixe descansar por 30 min. Lembrando que o curry é um tempero indiano de sabor forte. Não coloque em excesso se não o conhece. Uma colher rasa de sobremesa deve bastar.

RECHEIO:

Recheio:Frite o bacon, mas não torre muito para que não fique duro. Não use a parte da pele. Deixe esfriar e retire o excesso de gordura da fritura em um papel toalha. Misture o bacon, o presunto, a mussarela e o manjericão. Reserve.

FRANGO:

Frango:Coloque o recheio no frango aberto em boa quantidade, mas não em excesso. Feche o frango e espete os palitos em toda a borda para que o recheio não vaze. Amarre bem o frango com o barbante ou a linha, de modo que não fiquem brechas por onde o recheio possa vazar. Depois de amarrar, retire os palitos.

Ligue o forno em temperatura média enquanto doura o frango. Em uma panela ou frigideira média coloque um pouco de azeite (não muito, pois o frango já tem bastante). Doure todos os lados do frango. Não se preocupe em cozinhar, pois ele vai ao forno e lá será assado. Esse processo é só para deixá-lo dourado. Após dourar todos os

pedaços coloque em um tabuleiro e leve ao forno médio por mais 40 minutos.

MOLHO:

Molho:Coloque o leite em uma panela, acrescente o catupiry e deixe aquecer. Vá mexendo durante todo o processo, para que o leite não ferva e vá dissolvendo o catupiry com a colher. Coloque a noz moscada (eu gosto de ralar na hora, por cima da panela) e coloque sal a gosto. Continue mexendo até o molho ficar consistente e não ralo. Eu aprendi, na prática, que esse tipo de molho é uma alquimia. Se achar que ficou grosso demais, acrescente leite aos poucos e vá mexendo até ficar na consistência que você gosta, não se esqueça de corrigir o sal. Se ficou muito ralo e acabou o catupiry, ponha mussarela picada, também aos poucos. Ele irá engrossar e não afetará o sabor do catupiry.

Retire o frango e desamarre, ele já estará firme o suficiente para não desmanchar no molho, e coloque em um refratário de serviço, cubra o frango com o molho e coloque queijo parmesão por cima. Leve ao forno por mais 10 ou 15 minutos para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42400-frango-recheado-ao-molho-de-catupiry.html