FRANGO ASSADO E RECHEADO

INGREDIENTES

1 frango

2 cebola

2 tomates

tempero verde

1 xícara de arroz

100 g frutas cristalizadas

Miúdos do do frango (coração e moela)

sal

1/2 copo de vinho

4 dentes de alho

óleo para untar

1 batata cozida

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador vinho com o sal uma cebola, quatro dentes de alho, despeje em cima do frango, deixe marinar até o dia seguinte.

Par ao recheio frite os miúdos do frango, deixe dourar, faça um pequeno molho com o tomate, a cebola e o tempero verde.

Cozinhe 1 xícara de arroz e comece a rechear, coloque o arroz, o molho que preparou e também as frutas cristalizadas e a batata.

Leve ao forno por aproximadamente 2 horas em temperatura de 230°C, conforme o forno.

Sirva acompanhado com saladas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45914-frango-assado-e-recheado.html