

COXA E SOBRECOXA SEM OSSO RECHEADA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 pimentão

1/2 cebola

200 g de bacon fatiado

2 cenouras

MODO DE PREPARO

Com uma faca pontuda e pequena, tire os ossos e a pele do frango.

Comece a colocar o recheio, sendo uma fatia de pimentão, uma de cebola, uma de cenoura e uma de bacon.

Enrole tudo e prenda com palitos de dente, faça isso com todos os pedaços.

Refogue em uma panela de pressão o óleo, a cebola, o alho e o cheiro verde.

Em seguida coloque as coxa e sobrecoxa recheadas, refogue até dourar um pouco.

Coloque na pressão uns 40 minutos

Retire do fogo e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46693-coxa-e-sobrecoxa-sem-osso-recheada.html>