FRANGO RECHEADO COM BACON

INGREDIENTES

5 coxas e sobrecoxas de frango desossadas

200 g de bacon defumados

Tempero completo para frango

MODO DE PREPARO

Tempere as coxas e sobrecoxas a seu gosto, deixe marinar por no minimo 15 minutos.

Corte o bacon em fatias finas.

Separe as coxas das sobrecoxas.

No lugar onde ficava o osso, coloque uma fatia de bacon (em cada pedaço de frango).

Se assar na churrasqueira espete de forma que o bacon fique preso ao espetar, se fizer no forno do fogão, ajeite os pedaços numa forma com o bacon recheando o frango e use papel alumínio por 30 minutos, depois retire para dourar o frango.

Para espetar é bom manter a pele, pois isto deixará mais firme no espeto.

Deixe assar por no minimo 40 minutos

Sirva com arroz branco e salada verde ou de maionese.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47381-frango-recheado-com-bacon.html