

FRANGO XINGU

INGREDIENTES

1 peito grande de frango cortado em filés

bacon em fatias

1 lata de cerveja preta (Xingu)

1 maço de salsinha e cebolinha picados

1 cebola grande

sal

limão

palitos de dente

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de frango com limão e sal (reserve por alguns minutos).

Corte a cebola em rodela bem largas.

Enrole cada filé com uma fatia de bacon (o bacon por fora) fazendo rolinhos, prenda com o palito de dente.

Coloque em um refratário os rolinhos de frango e bacon e a cebola, despeje a cerveja preta por cima, salpique com a cebolinha e a salsinha.

Cubra com papel alumínio.

Leve ao forno (temperatura media) até que cozinhe o frango.

Retire o papel alumínio e deixe mais uns 15 minutos no forno até que doure o bacon.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48303-frango-xingu.html>