

MEDALHÃO DE FRANGO NA BRASA

INGREDIENTES

1 kg de peito sem osso cortado em cubos

500 g de bacon fatiado

200 g de queijo parmesão ralado

1 colher de sopa de azeite extra virgem

Mostarda, sal, orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma travessa coloque os cubos de peito sem osso, acrescente os ingredientes e os tempere.

Deixe-os no tempero por cerca de 10 minutos.

Após este procedimento pegue 1 fatia de bacon e um cubo de frango e os enrole, faça isto, e os espete , sendo 5 pedaços em cada espeto.

Agora é só assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51919-medalhao-de-frango-na-brasa.html>