

FRANGO COM FRUTAS A MODO ROSE

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxa de frango desossado

Sal, pimenta, ervas finas para temperar.

100g de uvas passas pretas

100g de uvas passas amarelas

1 manga cortadas em tiras finas

1 maçã cortada em tiras finas

3 figos em caldas cortados em tiras (pode substituir o figo por abacaxi 2 rodelas se preferir)

MODO DE PREPARO

Desosse o frango e tempere, deixe por 30 minutos para o frango tomar gosto.

Depois coloque as frutas no meio de cada pedaço, cuidado para não exagerar nas frutas.

Enrole e amarre, ou se preferir, coloque um palito.

Arrume na forma e leve para assar por volta de 50 minutos, quando estiver quase pronto aqueça as frutas que sobraram com o caldo do figo ou abacaxi e jogue sobre os frangos na hora de servir.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/52571-frango-com-frutas-a-modo-rose.html>