COXA DE FRANGO RECHEADA ASSADA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:200 g de queijo

200 g de presunto

200 g de linguiça pura

maionese para pincelar

MODO DE PREPARO

Tempere a coxa com o alho, alecrim e o sal e deixe repousar por uma hora.

Recheie os filés com o queijo o presunto e a linguiça,dobre-os e prenda com palitos.

Unte uma assadeira com azeite e coloque as porçoes com o palito para cima.

Pincele com maionese e leve ao forno por uma hora a 220 graus.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53828-coxa-de-frango-recheada-assada.html