

FRANGO RECHEADO COM ABACAXI

INGREDIENTES

1 frango inteiro e bem limpo

Miúdos do frango para a farofa

Suco de dois limões

1 xícara de chá de vinagre

4 dentes de alho amassados

Pimenta-do-reino em pó a gosto

200 g de bacon fatiado e cortado em pedaços

1 abacaxi pequeno cortado a metade em cubinhos e a outra metade em rodelas

100 g de farinha de mandioca peneirada

1 cebola média picada

Sal a gosto

Óleo para fritar os miúdos

Margarina para untar a assadeira

MODO DE PREPARO

Lave o frango com o suco do limão, depois com 3/4 da xícara de vinagre.

Faça furos em todo o frango com a ponta de uma faca.

Tempere o frango com dois dentes de alho misturados ao vinagre e sal.

Esfregue bem o tempero e soque um pouco nos furos que fez e reserve por pelo menos 1 hora para absorver o tempero.

Em uma panela a parte coloque os cortados em padacinhos, 2 dentes de alho, pimenta-do-reino, a cebola, sal e o bacon e frite bem.

Quando estiver bem frito deixe esfriar um pouco e junte a farinha e mexa, depois junte os cubinhos de abacaxi.

Coloque essa farofa dentro do frango e costure a abertura do frango com agulha e linha.

Coloque o frango em uma assadeira untada e cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido.

Após algum tempo dê uma olhada e espete com um garfo quando estiver macio, tire o papel alumínio para dourar.

Após tirar do forno coloque as rodelas de abacaxi ao redor do frango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/55492-frango-recheado-com-abacaxi.html>