

PEITO DE FRANGO RECHEADO NO FORNO

INGREDIENTES

2 filés de peito de frango
2 gomos de linguiça de porco
100 g de linguiça defumada
queijo mussarela a gosto
cebola
sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peito para abrir um bolso onde será colocado o recheio
Para fazer o recheio, retire a linguiça da tripa
Se quiser, adicione sal e pimenta para reforçar o sabor
Em uma frigideira bem quente, doure os 2 lados do peito de frango
Tire o alumínio e deixe dourar um pouco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3119-peito-de-frango-recheado-no-forno.html>