

FRANGO DESOSSADO RECHEADO COM QUEIJO COALHO E ESPINAFRE

INGREDIENTES

- 1 frango inteiro desossado (mais ou menos 2 kg)
- 10 g de alecrim fresco
- 20 g de orégano
- 2 cebolas médias raladas
- 1 tomate grande ralado
- 3 colheres (sopa) de mostarda amarela
- 1/2 colher (sobremesa) de pimenta do reino
- 1 colher (sopa) de sal
- 3 colheres de sopa de maionese
- 500 g de queijo coalho ralado
- 200 g de mussarela ralada
- 1 molho de espinafre picadinho (mais ou menos 300 g)
- 2 saquinhos pequenos de sachê de alecrim

MODO DE PREPARO

Rale o tomate e a cebola

Misture o alecrim, orégano, sal, pimenta do reino, 2 colheres de mostarda, o tomate e a cebola ralados

Recheio

Junte essa mistura ao espinafre picado

Com um barbante e uma agulha, feche a extremidade do pescoço e a ponta das coxas

Recheie o frango, inserindo a mistura primeiramente nas asas e coxas

Costure a abertura final com barbante

Coloque o frango em uma assadeira grande e pincele uma colher de maionese para que o papel alumínio não grude

Cubra com papel alumínio e leve ao forno pré

Faça uma mistura com 1 colher de mostarda amarela e 2 colheres de maionese

Retire o papel alumínio, pincele o frango com a mistura de maionese e mostarda e leve ao forno por aproximadamente mais 20min para dourar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/741-frango-desossado-recheado-com-queijo-coalho-e-espinafre.html>