



RECEITAS DA FIA

Frango Recheado à moda caipira

www.receitasdafia.com/receitas/frango-recheado-a-moda-caipira

Aprenda a fazer essa deliciosa receita de frango recheado à moda caipira, super fácil, saboroso e que vai alimentar toda a família.

Frango Recheado à moda caipira

 140 min

 9 porções

Ingredientes

FRANGO

- 1 [frango](#) inteiro (de 1,5 a 2 kg)
- Sal grosso a gosto
- [Pimenta do reino preta](#) em grãos a gosto
- 2 [folhas de louro](#)
- 2 ramos pequenos de [alecrim](#) seco
- 1 xícara (chá) de [suco de laranja](#)

RECHEIO

- 1 colher (sopa) de [azeite](#)
- 1 xícara (chá) de [bacon defumado](#) cortados em cubos pequenos
- 250g de [miúdos de frango](#)
- 1 [cebola](#) picada
- 3 dentes de [alho](#) picados
- Sal e [pimenta do reino](#) a gosto
- 2 [tomates](#) picados
- 1/2 xícara (chá) de [azeitonas](#) picadas
- 1/4 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de [farinha de milho flocada](#)
- 2 xícaras (chá) de [cheiro-verde](#) picado
- 2 [ovos](#) cozidos e picados

Modo de Preparo

1. Tempere o frango com sal e pimenta.
2. Coloque dentro do frango os ramos de alecrim, as folhas de louro e regue-o com o suco de laranja.
3. Deixe descansar por 6 horas na geladeira.
4. Em uma frigideira, aqueça 1 colher (sopa) de azeite e frite o bacon em fogo baixo, até que ele libere a gordura.
5. Em seguida, adicione os miúdos do frango, a cebola e o alho e frite bem.
6. Tempere com sal e pimenta.
7. Acrescente os tomates picados, as azeitonas e 1/4 xícara (chá) de água.
8. Deixe cozinhar por 15 minutos.
9. Adicione a farinha de milho e mexa bem, até que frite.
10. Finalize com a salsinha e a cebolinha, junto com os ovos.
11. Pré queça o forno à 220C.
12. Retire o fango do tempero e recheie-o com a farofa.
13. Costure a abertura do frango ou prenda com palitos de dente.
14. Coloque-o em uma assadeira, forrada com papel alumínio, e leve para assar por 2 horas ou até o frango ficar macio e a pele dourada.