Medalhão de frango recheado com requeijão

www.receitasdafia.com/receitas/medalhao-de-frango-recheado-com-requeijao

Dia dos pais chegando, que tal fazer esse medalhão de frango, é fácil e saboroso. Confira a receita!

50min 10 porções

Ingredientes

- 900g de peito de frango moído
- 2 dentes de alho picados
- cheiro-verde picado a gosto
- 1 colher de farinha de trigo
- 1 pacote de creme de cebola
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 200g de requeijão cremoso tipo catupiry
- fatias finas de bacon
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, junte o frango, o alho, o cheiro-verde, a farinha de trigo e creme de cebola.
2. Misture até ficar uniforme e tempere com sal e pimenta.
3. Abra porções da massa na mão, coloque um pouco do requeijão no meio e feche modelando os medalhões pequenos.
4. Enrole cada um em uma fatia de bacon, prenda com palitos e leve à geladeira por 2 horas.
5. Retire e frite, aos poucos, em uma frigideira com um pouco de óleo, em fogo médio, até dourar.
6. Retire e escorra em papel-toalha.

Relacionado: Frango a passarinho sequinho e crocante