



Coxas de Frango Recheadas



4 pessoas



60 min



Médio

Ingredientes

4 Coxas de Frango
1 colher de sopa de Salsa
1 Chouriço de Carne
1 Gema
1 Cebola
1 dente de Alho
1 Cenoura pequena
2 colher de sopa de Manteiga
1 dl de Vinho Branco
2 colher de sopa de Azeite
Sal
Manjericão

Preparação

Abra as coxas de frango com uma faca e elimine-lhes o osso central. Tempere com sal e reserve. Triture a salsa, o chouriço e a gema; Ligue o forno a 200º C. Recheie as coxas de frango com o preparado anterior e coloque-as num tabuleiro. Corte a cebola, o alho e a cenoura em pedaços pequenos. Coloque-os sobre a carne e junte a manteiga, o vinho e o azeite. Leve ao forno a 125º por 25 minutos. Retire a carne, corte-a em fatias e rectifique os temperos. Depois junte tudo, pode acompanhar com massa, arroz ou batatas e está pronto a servir.