



## Sobrecoxa recheada



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

01:20

## Ingredientes

### INGREDIENTES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Sobrecoxa de frango	-	1 kg
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	2 colheres (chá)	10 g

### RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Ricota	Ricota 3 xícaras (chá) 420 g	420 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	meia xícara (chá)	100 ml
Caldo SAZÓN® Profissional Galinha	1 colher (sopa)	15 g
Sal	1 pitada	0,4 g
Pimenta-do-reino	1 pitada	0,2 g
Salsa (fresca picada)	1 e meia xícara (chá)	30 g

## Modo de Preparo

---

- 1.** Em um bowl grande, coloque o frango, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Cubra com filme-plástico e deixe tomar gosto na geladeira por 30 minutos.
- 2.** Enquanto isso, prepare o recheio: em um bowl médio, coloque a ricota, o Azeite TERRANO™, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal, a pimenta-do-reino e a salsa, e misture.
- 3.** Sobre uma superfície limpa, disponha o frango, distribua o recheio de maneira uniforme, enrole e amarre com barbante culinário, tomando cuidado para não escapar o recheio. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até dourar.
- 4.** Retire do forno, remova o barbante e sirva em seguida.