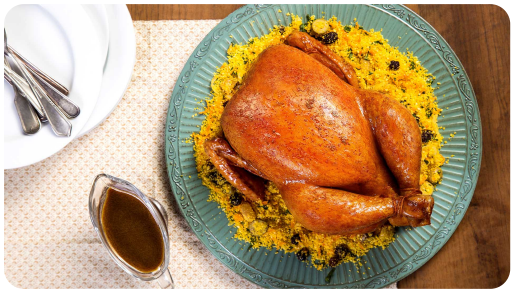

Frango de festa recheado com farofa agridoce

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
08:20

Ingredientes

FAROFA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	4 colheres (sopa)	60 g
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Cenoura (ralada)	1 unidade pequena	120 g
Uva passa preta (sem sementes)	3 colheres (sopa)	30 g
Azeitona verde (sem caroço, em rodelas)	3 colheres (sopa)	30 g
Abacaxi (em calda, em cubos)	1 xícara (chá)	150 g
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	1 colher (chá)	5 g
Sal	1 pitada	0,4 g
Farinha de milho	2 xícaras (chá)	150 g
Salsa (picada)	3 colheres (sopa)	15 g

FRANGO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Frango inteiro (limpo)	1 unidade	2 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Verde	2 colheres (chá)	10 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Vinho branco seco	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Água	1 xícara (chá)	200 ml
Calda do abacaxi	Meia xícara (chá)	100 ml

Modo de Preparo

1. Prepare a farofa: em uma frigideira grande, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Abaixe o fogo, junte a cebola e a cenoura, e refogue por 2 minutos. Acrescente a uva passa, a azeitona, o abacaxi, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e a farinha, e misture bem. Retire do fogo, finalize com a salsa e deixe esfriar.

2. Prepare o frango: em um bowl grande, coloque o frango e salpique o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal por toda a superfície (inclusive por baixo da pele). Junte o vinho, cubra com plástico filme e deixe marinando, na geladeira, por 6 horas.

3. Retire o frango da marinada (reserve-a), recheie com a farofa, feche com palitos de dente e una as coxas amarrando-as com barbante.

4. Disponha em uma GN, junte o líquido da marinada, a água e a calda do abacaxi, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 1 hora. Retire o papel e volte ao forno por mais 40 minutos, regando ocasionalmente com o molho formado no fundo da GN.

5. Retire do forno. Coe o molho formado no fundo em uma panela pequena e leve ao fogo médio por 5 minutos, ou até reduzir pela metade.

6. Sirva o frango com a farofa restante e o molho reduzido.