

# Frango Recheado com Alheira, Maçã e Frutos Secos

www.saborintenso.com

## INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1 frango do campo inteiro  
3 folhas de louro  
80 ml de vinho Moscatel  
125 ml de vinho branco  
1 maçã reineta cortada em pedacinhos e regada com sumo de ½ limão  
1 colher de sopa de banha  
3 dentes de alho esmagados  
Sal q.b.  
Pimenta q.b.  
3 colheres de sopa de azeite  
1 colher de café de alho picado  
1 alheira sem pele cortada em pedacinhos  
200g de côdea de broa de milho  
2 colheres de sopa de pinhões  
2 colheres de sopa de sultanas douradas  
2 colheres de sopa de nozes partidas em pedaços



**Tempo de preparação: 1 hora e 45 minutos**

**Receita: Neuza Costa**

**Fotografia e Video: Sandro Vilar**

**Produzido para [www.SaborIntenso.com](http://www.SaborIntenso.com)**

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/frango-recheado-alheira-maca-frutos-secos-43094/>

## PREPARAÇÃO

1. Num processador, triture a côdea de broa.
2. Numa frigideira, leve ao lume o azeite e o alho picado. Mexa e junte a alheira. Salteie bem até que a alheira sem desfaça.
3. Adicione os frutos secos e a maçã. Salteie tudo durante 2 minutos. Por fim, adicione a broa e salteie mais um pouco.
4. Num tabuleiro de ir ao forno, tempere o frango por igual com sal e pimenta. Vire o frango com os peitos para cima e coloque o recheio no seu interior. Enquanto introduz o recheio, acalque bem com uma colher. Feche o frango com palitos ou com fio de cozinha.
5. À volta do frango, coloque os alhos esmagados e o louro. Por cima, coloque a banha e o vinho Moscatel. Por fim, à volta, regue com o vinho branco. Deixe tomar gosto durante 10 minutos.
6. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe assar durante 1 hora e 30 minutos. De vez em quando, regue o frango com o próprio molho. Depois do frango cozinhado e lourinho, retire-o. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!