

# Frango recheado com enchidos

Carne —    90 min  6 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/frango-recheado-com-enchidos](https://chef.continente.pt/receitas/frango-recheado-com-enchidos)



## Ingredientes

2 frangos inteiros sem miúdos  
2 limões (sumo)  
1 laranja (sumo)  
Alho em pó q.b.  
Sal e pimenta q.b.  
2 cabeças de alho  
1 chouriço  
1 morcela  
2 linguiças  
1 farinheira  
Azeite q.b.  
2 fatias de pão saloio  
6 chalotas  
Vinho branco q.b.  
4 c. sopa de manteiga  
Alecrim q.b.

## Confeção

1. Tempere os frangos com o sumo de limão e da laranja, alho em pó, sal e pimenta. Disponha-os num tabuleiro de forno e rodeie-os com as cabeças de alho cortadas ao meio.
2. Num robô pique os enchidos regados com um fio de azeite, até obter uma pasta grossa. Adicione o pão e um pouco mais de azeite e triture tudo muito bem.
3. Recheie os frangos com o preparado anterior. Coloque as chalotas e as cascas dos limões e da laranja no tabuleiro, regue tudo com azeite e vinho branco, acrescente a manteiga e polvilhe com alecrim e alho em pó.
4. Leve ao forno por cerca de 1 hora a 180°C. Vá regando sempre que necessário. Retire quando os frangos estiverem bem tostados e suculentos.