

# Receita Digital

CULINARIA Oh! Chef!

# Bolo De Chocolate De Caneca:

1 ovo

2 colheres de (sopa)

de achocolatado

3 colheres de (sopa) de açúcar

4 colheres de (sopa) de farinha de  
trigo

1 colher de (sopa) de óleo

1 colher de (café) de fermento em  
pó

Coloque todos os ingredientes numa caneca alta e misture e leve ao microondas por 3 minutos. Prontinho... Agora só se deliciar!

Frango recheado com  
farofa e manjeroni:

1 frango inteiro

1 cebola picada

3 dentes de alho

200ml de Azeite ou óleo

pimentas (quais tipos  
preferir)

1 suco de limão

sal a gosto

temperos (quais quiser, eu fiz com manjeroni)

Ingredientes para a farofa:

250g de frango, calabresa e bacon picados

1 colher de sopa de manteiga azeite e óleo a gosto

1 cebola grande picada

1 cenoura ralada

2 xícaras de farinha temperada

Um saco de azeitonas (pretas ou verdes)

Modo de preparo do Frango:

1. Antes de começar, lave bem o frango e seque bem.
2. Corte as cebolas e o alho, esprema o suco do limão.
3. Coloque as cebolas, alho, pimentas, o suco do limão e o sal no liquidificador e bata por cerca de 3 minutos até não tiver pedaços.
4. Despeje o creme em cima do frango e cubra ele com um pano e leve a geladeira.
5. DEIXE POR 10 MINUTOS.

6. forre uma assadeira com papel alumínio.
7. amarre as pernas do frango com uma linha ou barbante.
8. Coloque no forno a 180c por cerca de 1 hora.

Preparando a farofa:

1. em uma panela coloque os pedaços de frango, calabresa e bacon, juntamente com o azeite, alho e cebola.
2. assim que ficarem moreninho

adicione as azeitonas e a cenoura ralada.

3. misture por 1 minuto.

4. adicione a farinha e misture bem.

FINALIZANDO:

Após o frango estar pronto rasge o meio das patas do frango e adicione a farofa...

e prontinho! só se deliciar...