

## Pernas de Frango Recheadas com Bacon



4 doses - Médio  
50 min.

- 8 pernas de frango
- 120 g de bacon
- 50 g cogumelos
- 1 colher de sopa de alho picado
- 50 g de Vaqueiro Líquida
- pimenta de moinho
- sal

**1** – Desosse as pernas de frango, sem as desmanchar, e deixando-lhes a ponta do osso.

**2** – Pique o bacon e os cogumelos e leve a saltear juntamente com o alho picado em metade da Vaqueiro Líquida. Tempere com pimenta, moída na altura e deixe alourar, mexendo.

**3** – Recheie as pernas de frango com o preparado e leve-as a alourar na restante Vaqueiro Líquida.

Coloque-as num tabuleiro de forno, tempere com sal e pimenta e regue com a gordura que largaram. Leve a acabar de cozinhar em forno médio (160°C).

### **Sugestão**

Sirva acompanhadas com massa fusili tricolor cozido e salteado.