

# ROCAMBOLE DE FRANGO LIGHT

## INGREDIENTES

1 kg de frango cozido desfiado  
250 g de creme de ricota (ou creme de queijo branco)  
sal, pimenta e outros temperos a gosto  
papel alumínio  
queijo branco a gosto  
cenoura a gosto

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o frango desfiado, o creme de ricota, o sal e os temperos até virar uma pasta  
Abra um pedaço de papel alumínio ou papel manteiga cobrindo uma forma, deixando sobra do papel dos dois lados  
Distribua a massa do frango pela forma  
Utilize a ponta do papel para ir enrolando a massa, até que vire um rocambole  
Utilize o mesmo papel alumínio para enrolar o rocambole  
Leve ao forno em fogo médio por aproximadamente 20 minutos  
Retire o alumínio e deixe dourar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11948-rocambole-de-frango-light.html>