

# ROCAMBOLE DE FRANGO

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango  
1 pacote de creme de cebola  
1 colher (sopa) de manteiga  
orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

No processador ou liquidificador, moa o peito de frango cru

Em uma vasilha, coloque o frango moído e o creme de cebola e misture com as mãos até formar uma massa consistente

Em uma superfície lisa, sobre um pano ou papel filme, estique bem a massa

Recheie a seu gosto

Em seguida, enrole a massa e coloque em uma forma

Logo após, derreta a manteiga no micro

Para finalizar, salpique orégano

Leve ao forno por 40 minutos

Opções de recheio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12845-rocambole-de-frango.html>