

RODINHA DE FOGO

INGREDIENTES

1 sacola de pão de forma (cortado de comprido tipo para torta)

1 peito frango sem osso e sem pele

2 dentes de alho

2 pitadas de sal

1 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de milho verde

5 azeitonas

1 folha de salsa

1 folha de cebolinha

1 rolo pequeno de papel-alumínio

MODO DE PREPARO

Cozinhe em fogo alto o peito de frango com o alho e sal por cerca de 30 minutos.

Deixe esfriar e, em seguida, desfie em pedaços bem pequenos.

Acrescente o creme de leite e o milho verde.

A azeitona, a salsa e a cebolinha devem ser cortados em pedaços bem pequenos e acrescidos a mistura.

Coloque as fatias de pão uma a uma em cima de pedaços de papel-alumínio com mesmo tamanho.

Espalhe o recheio sobre as fatias de pão e enrole em forma de pequenos rocamboles, usando o papel-alumínio pra manter a forma.

Leve à geladeira por cerca de 40 minutos, em seguida retire o papel-alumínio e corte em finas fatias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17680-rodinha-de-fogo.html>