

ROCAMBOLE DE FRANGO COM BACON E CALABRESA DA DRI

INGREDIENTES

1 kg de frango moído
1 colher de mostarda
2 colheres de maionese
1 calabresa
6 fatias de bacon
200 g de bacon picado
4 colheres de requeijão
200 g de mussarela
2 pimentas verdes
2 dentes de alho
4 colheres de azeite
1 cebola pequena
sal a gosto
pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Primeiramente, moa o frango com a pimenta verde, os dentes de alho, a calabresa e reserve.

Após moer tudo, misture no frango moído a mostarda, a maionese, a pimenta-do-reino e a cebola triturada.

Após feito a massa, abra em cima de um papel-alumínio.

Abra com uma espessura de uns 2 cm.

Após feito isso, acrescente a mussarela, o requeijão, e o bacon picado.

Feche a massa enrolando e apertando para ficar bem firme, após feito isso, coloque as fatias de bacon por cima e envolva com o papel-alumínio.

Leve ao forno preaquecido por mais ou menos 1 hora.

Após 1 hora no forno, tire o papel de cima regue com azeite e deixe dourar, aproximadamente uns 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17860-rocambole-de-frango-com-bacon-e-calabresa-da-dri.html>