

ROLÊ DE FRANGO

INGREDIENTES

6 filés de peito de frango
6 fatias de bacon
6 unidades de vagem
1 unidade de cenoura cortada em palitos
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 colher (sopa) de amido de milho
1/2 litro de caldo de legumes
6 unidades de batata cortadas em quatro
salsa (ou salsinha) picada a gosto
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com o sal e a pimenta.

Sobre cada filé, distribua uma fatia de bacon, a vagem e a cenoura.

Enrole como rocambole e prenda com palitos.

Em uma panela, aqueça o azeite e doure os bifés.

Acrescente o amido de milho dissolvido no caldo de legumes a batata e deixe cozinhar até ficar macio.

Coloque os bifés em uma travessa, regue com o molho e sirva com as batatas salpicadas com a salsa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19707-role-de-frango.html>