

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 bifes.

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

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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