

ROLINHOS DE FRANGO COM QUEIJO MUSSARELA

INGREDIENTES

- 1 cebola picada
- 2 colheres de óleo
- 600 g de peito de frango com osso
- 2 colheres de purê de tomates
- sal e pimenta a gosto
- 1 colher de farinha de trigo
- 2 colheres de salsa picada
- 250 g de queijo mussarela em fatias

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no óleo e junte o frango.

Deixe refogar mais um pouco e acrescente o purê de tomates, o sal e a pimenta e acrescente 2 xícaras de água.

Tampe e deixe cozinhar.

Retire o frango e espere esfriar.

Dissolva a farinha de trigo em um pouco de água e acrescente ao caldo que sobrou na panela.

Engrosse e coloque a salsinha.

Desfie o frango enquanto esfria o molho.

Coloque um pouco de frango na fatia de mussarela e enrole.

Vá colocando em um descartável e cubra com o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20113-rolinhos-de-frango-com-queijo-mussarela.html>